



Bedienungsanleitung

Instructions for use - Notice d'utilisation
Gebruiksaanwijzing - Istruzioni per l'uso
Manual de instrucciones - Návod k obsluze

Impressum:
Bedienungsanleitung Modell 48746
Stand: Oktober 2009 /nd

Copyright ©

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim
Telefon +49 (0)62 05/94 18-0
Telefax +49 (0)62 05/94 18-12
E-Mail info@unold.de
Internet www.unold.de

SERVICE-HOTLINE

Bei Fragen zu den Rezepten und zum Gebrauch des Gerätes können Sie sich direkt an unsere Beraterin Frau Blum wenden:

Montag und Dienstag von 8 bis 12 Uhr und 13 bis 17 Uhr

Rufnummer: 0 18 05/94 18 99*

*derzeit 0,14 EUR/Minute aus dem Festnetz der Deutschen Telekom.

Bei Anrufen aus Mobilfunknetzen und aus dem Ausland (+49 18 05/94 18 99) können abweichende Kosten anfallen.

INHALTSVERZEICHNIS

Bedienungsanleitung Modell 48746

Technische Daten	8
Sicherheitshinweise	8
In Betrieb nehmen	9
Bedienen - Fonduefunktion	9
Bedienen - Grillfunktion	10
Reinigen und Pflegen	11
Rezepte für Fondue	11
Rezepte für Fondue-Einlagen	13
Rezepte für die Grillplatte	13
Rezepte für Dips und Saucen	13
Zutaten der asiatischen Küche	14
Garantiebestimmungen	64
Service-Adressen	66
Entsorgung / Umweltschutz	68

Instructions for use Model 48746

Technical specification	16
Safety Information	16
Preparing the appliance for operation	17
Operation - Fondue function	17
Operation - Grill function	18
Cleaning and Care	19
Recipes for the fondue	19
Recipes for fondue side dishes	21
Recipes for the grill	21
Recipes for dips and sauces	21
Ingredients in asian cuisine	22
Guarantee Conditions	64
Waste Disposal / Environmental Protection	68

Notice d'utilisation Modèle 48746

Spécification technique	24
Consignes de sécurité	24
Mise en service	25
Utilisation - Fonction fondue	25
Utilisation - Fonction grill	26
Nettoyage et entretien	27
Recettes pour fondue	27
Recettes pour variantes de fondues	29
Recettes Pour le grill	29
Recettes pour dips et sauces	29
Ingrédients de la cuisine asiatique	30
Conditions de Garantie	64
Traitement des déchets / Protection de l'environnement	68

Gebruiksaanwijzing Model 48746

Technische gegevens	32
Veiligheidsinstructies	32
In gebruik nemen	33
Bedienen - Fonduefunctie	33
Bedienen - Grillfunctie	34
Reiniging en onderhoud	35
Recepten voor fondue	35
Recepten voor ingrediënten voor fondue	37

INHALTSVERZEICHNIS

Recepten voor de grillplaat	37
Recepten voor dips en sausjes	37
Ingrediënten van de aziatische keuken	38
Garantievoorwaarden	64
Verwijderen van afval / Milieubescherming	68

Istruzioni per l'uso Modello 48746

Dati tecnici	40
Avvertenze di sicurezza	40
Messa in funzione.....	41
Comando - Funzione fonduta	41
Comando - Funzione grill.....	42
Pulizia e cura	43
Ricette per fonduta.....	43
Ricette da mettere nella fonduta	45
Ricette per la piastra grill	45
Ricette per intingoli e salse	45
Ingredienti della cucina asiatica.....	46
Norme di garanzia.....	65
Smaltimento / Tutela dell'ambiente	69

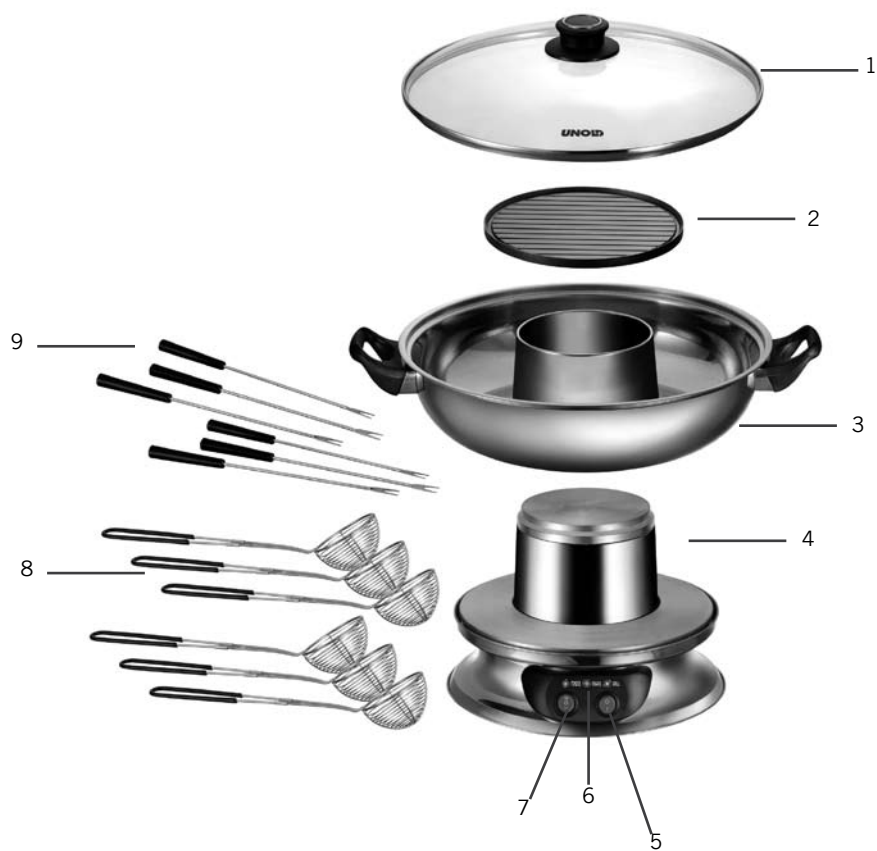
Manual de instrucciones Modelo 48746

Datos técnicos	48
Indicaciones de seguridad	48
Poner en servicio	49
Manejo - Función de fondue	49
Manejo - Función de parrilla	50
Limpieza y Cuidado	51
Recetas para fondue	51
Recetas para guarniciones de fondue.....	53
Recetas para la bandeja de la parrilla	53
Recetas para condimentos y salsas.....	53
Ingredientes de la cocina asiática.....	54
Condiciones de Garantía	65
Disposición / Protección del medio ambiente.....	69

Návod k obsluze Modelu 48746

Technické údaje	56
Bezpečnostní pokyny.....	56
Uvedení do provozu	57
Obsluha - Funkce fondue.....	57
Obsluha - Funkce grilování	58
Čištění a péče	59
Recepty na fondue.....	59
Recepty kousky na fondue	61
Recepty na grilovací desku	61
Recepty dipy a omáčky.....	61
Přísady asijské kuchyně.....	62
Záruční podmínky	65
Likvidace / Ochrana životního prostředí	69

EINZELTEILE



EINZELTEILE

- | | | | | | |
|---|----|--|---|----|---|
| 1 | D | Deckel | 6 | D | Kontrollleuchte EIN/AUS |
| | GB | Lid | | GB | ON/OFF indicator lamp |
| | F | Couvercle | | F | Voyant de contrôle MARCHÉ / ARRÊT |
| | NL | Deksel | | NL | Controlelampje AAN/UIT |
| | I | Coperchio | | I | Spia di controllo ON/OFF |
| | E | Tapa | | E | Luz de control CONECTADO/DESCONECTADO |
| | CZ | Poklice | | CZ | Kontrolka ZAP/VYP |
| 2 | D | Grillplatte | 7 | D | Schalter und Kontrollleuchte Fondue |
| | GB | Grill plate | | GB | "Fondue" switch and indicator lamp |
| | F | Plaque du grill | | F | Interrupteur et voyant de contrôle «Fondue» |
| | NL | Grillplaat | | NL | Schakelaar en controlelampje „Fondue“ |
| | I | Piastra grill | | I | Interruttore e spia di controllo „fonduta“ |
| | E | Placa de la parrilla | | E | Interruptor y luz de control „Fondue“ |
| | CZ | Grilovací deska | | CZ | Spínač a světelná kontrolka „Fondue“ |
| 3 | D | Topf | 8 | D | Fondue-Körbchen |
| | GB | Pot | | GB | Fondue baskets |
| | F | Bassine | | F | Paniers à fondue |
| | NL | Pan | | NL | Fondue-mandjes |
| | I | Pentola | | I | Cestelli per fonduta |
| | E | Olla | | E | Cestas de fondue |
| | CZ | Hrnec | | CZ | Košíky na fondue |
| 4 | D | Heizbasis | 9 | D | Fondue-Gabeln |
| | GB | Heating base | | GB | Fondue forks |
| | F | Base chauffante | | F | Fourchettes à fondue |
| | NL | Verwarmingsbasis | | NL | Fondue-vorkjes |
| | I | Base scaldante | | I | Forchettine per fonduta |
| | E | Base calefactora | | E | Tenedores de fondue |
| | CZ | Topná základna | | CZ | Vidličky na fondue |
| 5 | D | Schalter und Kontrollleuchte Grill | | | |
| | GB | "Grill" switch and indicator lamp | | | |
| | F | Interrupteur et voyant de contrôle «Grill» | | | |
| | NL | Schakelaar en controlelampje „Grill“ | | | |
| | I | Interruttore e spia di controllo „grill“ | | | |
| | E | Interruptor y luz de control „Grill“ | | | |
| | CZ | Spínač a světelná kontrolka „Grill“ | | | |

BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 48746

TECHNISCHE DATEN

Leistung:	1.350 W + 600 W, 230 V~, 50 Hz
Maße:	Ca. 30 cm Durchmesser, H 22 cm
Zuleitung:	Ca. 150 cm
Gewicht:	Ca. 4,5 kg
Ausstattung:	Abnehmbare Grillplatte Fondue- und Grillfunktion getrennt schaltbar 2-Stufenschalter für Fonduefunktion Glasdeckel Fonduetopf aus Edelstahl.
Zubehör:	6 farbig markierte Fondue-Gabeln, 6 Fondue-Körbchen, Bedienungsanleitung



RoHS✓

Technische Änderungen vorbehalten.

SICHERHEITSHINWEISE

1. Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen und bewahren Sie diese auf.
2. Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
3. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicher zustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
4. Das Gerät an einem für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren.
5. Das Gerät nur an Wechselstrom mit Spannung gemäß Typenschild anschließen.
6. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
7. Tauchen Sie das Gerät oder die Zuleitung keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
8. Die Heizbasis und die Zuleitung dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.
9. Die Heizbasis darf nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Kontakt kommen. Falls dies doch einmal geschehen sollte, müssen vor erneuter Benutzung alle Teile vollkommen trocken sein.
10. Das Gerät bzw. die Zuleitung niemals mit nassen Händen berühren.
11. Stellen Sie das Gerät aus Sicherheitsgründen niemals auf heiße Oberflächen, ein Metalltablett oder auf einen nassen Untergrund.
12. Das Gerät oder die Zuleitung dürfen nicht in der Nähe von Flammen betrieben werden.
13. Benutzen Sie das Asia Fondue stets auf einer freien, ebenen und hitzebeständigen Oberfläche.
14. Achten Sie darauf, dass die Zuleitung nicht über den Rand der Arbeitsfläche hängt, da dies zu Unfällen führen kann, wenn z. B. Kleinkinder daran ziehen.
15. Wenn Sie ein Verlängerungskabel benutzen, prüfen Sie, ob dieses intakt ist und für die entsprechende Leistung geeignet ist, da es sonst zu Überhitzung kommen kann.
16. Die Zuleitung und ggf. das Verlängerungskabel müssen so verlegt sein, dass ein Ziehen oder darüber Stolpern verhindert wird.
17. Verwenden Sie das Asia Fondue nur in Innenräumen.
18. Decken Sie die Grillplatte während des Betriebs niemals mit Aluminiumfolie oder anderen Materialien ab, um eine Überhitzung des Gerätes zu vermeiden.
19. Schützen Sie ggf. den Tisch, um Beschädigungen durch herunter spritzendes Fett oder Flüssigkeit zu verhindern.
20. Das Fondue ist nur für Brühe oder Wasser geeignet, benutzen Sie kein Fett oder Öl!
21. Das Äußere des Gerätes wird während des Betriebs sehr heiß - Verbrennungsgefahr!
22. Berühren Sie die Grillplatte nicht, solange diese noch heiß ist - Verbrennungsgefahr!
23. Das Gerät, solange es heiß ist, nur an den Handgriffen anfassen. Verwenden Sie dabei Topflappen, um Verbrennungen zu vermeiden.

24. Verschieben Sie das Gerät nicht, solange es in Betrieb ist, um Verletzungen zu vermeiden.
25. Auf die Heizbasis dürfen nur der mitgelieferte Topf und die mitgelieferte Grillplatte gesetzt werden, niemals für andere Zwecke nutzen.
26. Das Gerät darf nicht mit Zubehör anderer Hersteller oder Marken benutzt werden, um Schäden zu vermeiden.
27. Benutzen Sie den Topf niemals auf anderen Geräten, einem Herd o. ä. um Beschädigungen zu vermeiden.
28. Nach Gebrauch sowie vor dem Reinigen den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Das Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist.
29. Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch (Kapitel Reinigen und Pflege auf Seite 11).
30. Prüfen Sie regelmäßig das Gerät, den Stecker und die Zuleitung auf Verschleiß oder Beschädigungen. Bei Beschädigung des Anschlusskabels oder anderer Teile senden Sie das Gerät oder die Zuleitung bitte zur Überprüfung und Reparatur an unseren Kundendienst (Anschrift siehe Garantiebestimmungen Seite 64). Unsachgemäße Reparaturen können zu erheblichen Gefahren für den Benutzer führen und haben den Ausschluss der Garantie zur Folge.

Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch bestimmt.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung bei fehlerhafter Montage, bei unsachgemäßer oder fehlerhafter Verwendung oder nach Durchführung von Reparaturen durch nicht autorisierte Dritte.

IN BETRIEB NEHMEN

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und ggf. Transportsicherungen.
2. Prüfen Sie, ob alle aufgeführten Zubehörteile vorhanden sind.
3. Befestigen Sie den Deckelgriff mit der mitgelieferten Schraube am Glasdeckel. Stecken Sie dazu die Unterlagscheibe und dann die transparente Silikonscheibe auf die Schraube. Positionieren Sie nun den Griff und den silberfarbenen Ring auf dem Deckel und drehen an der Unterseite des Deckels den Griff mit der Schraube fest.
4. Reinigen Sie alle Teile mit einem feuchten Tuch, wie im Kapitel „Reinigen und Pflegen“ auf Seite 11 beschrieben.
5. Schließen Sie nun die Zuleitung an.
6. Prüfen Sie, ob alle Teile ordnungsgemäß zusammengebaut sind und das Gerät stabil steht.
7. Schließen Sie das Gerät mittels der Zuleitung an das Stromnetz (230 V~, 50 Hz) an.

BEDIENEN - FONDUEFUNKTION

1. Stellen Sie die Heizbasis auf eine geeignete, ebene Fläche.
2. Füllen Sie den Topf mit mindestens 1,5 Liter Brühe. Achten Sie darauf, nicht zu viel Brühe einzufüllen, damit diese nicht überkochen kann. Sie dürfen maximal 2 Liter Brühe in den Topf füllen.
3. Verwenden Sie bitte kein Fett oder kein Öl für das Fondue. Das Gerät ist ausschließlich für „asiatisches“ Fondue mit Brühe geeignet.
4. Stellen Sie den Topf auf die Basis.
5. Legen Sie die Grillplatte auf die Heizbasis. Auch wenn Sie die Grillfunktion nicht nutzen möchten, muss die Grillplatte aufgelegt sein, damit die Heizbasis vor Flüssigkeits-spritzern geschützt ist.
6. Schließen Sie die Zuleitung am Gerät an.
7. Schließen Sie das Gerät mittels Zuleitung an das Stromnetz (Wechselstrom, 230 V~, 50 Hz) an.
8. Die Kontrollleuchte leuchtet rot auf und bleibt solange an, bis Sie das Gerät wieder vom Stromnetz trennen.
9. Wählen Sie an den Schaltern die gewünschte Funktion aus:
„Fondue“ um das Gerät als Fondue zu nutzen
 - Stufe I zum Warmhalten
 - Stufe II zum Erwärmen der Brühe
 - Stufe 0 zum Ausschalten der Fonduefunktion
10. Erwärmen Sie die Brühe ca. 20 Minuten. Wenn Sie die Brühe auf dem Herd frisch zubereitet haben und diese noch heiß ist, verkürzt sich diese Zeit entsprechend.
11. Bereiten Sie in der Zwischenzeit die benötigten Zutaten vor. Wir empfehlen ca. 200 bis 250 g Fleisch oder Fisch pro Person. Um es besser in hauchdünne Scheiben

zu schneiden, legen Sie das Fleisch 2 bis 3 Stunden vorher in den Gefrierschrank.

12. Während Sie die Brühe aufwärmen, können Sie den Deckel auf dem Gerät lassen, sofern Sie die Grillfunktion nicht nutzen. Beim Fondue zubereiten darf der Deckel jedoch nicht auf das Gerät gesetzt werden.
13. Die Flüssigkeit soll nicht sprudelnd kochen, sondern nur leise siedend. Daher bei Bedarf den Schalter auf Stufe I stellen.
14. Mit den Fondue-Gabeln können Sie die gewünschten Zutaten nun in die Flüssigkeit tauchen.
15. Garen Sie Fleischstücke ca. 3 bis 4 Minuten. Ebenso können Sie auch festfleischigen Fisch, Shrimps, Wan-Tans oder Gemüse (Chinakohl, Brokkoli, Möhren usw.) in der Brühe garen. Feste Gemüsesorten wie Möhren müssen eventuell vorher kurz blanchiert

werden, damit diese in der Brühe schneller gar werden.

16. Alternativ können Sie die Zutaten in die Brühe geben und nach einiger Zeit mit den Fondue-Körbchen aus der Brühe herausfischen.
17. Es kann vorkommen, dass Flüssigkeit herunter tropft. Schützen Sie daher ggf. den Tisch, um Beschädigungen der Oberfläche durch herunter tropfende Flüssigkeit zu verhindern.
18. Wenn Sie das Fondue beenden möchten, schalten Sie den Fondueschalter auf „0“ und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
19. Ziehen Sie dann den Gerätestecker vom Gerät ab und lassen Sie das Gerät abkühlen.

BEDIENEN - GRILLFUNKTION

1. Stellen Sie die Heizbasis auf eine geeignete, ebene Fläche.
2. Öffnen Sie den Deckel des Gerätes.
3. Ölen Sie die Grillplatte leicht mit einem handelsüblichen, hitzebeständigen Öl (z. B. Sonnenblumenöl) ein.
4. Stellen Sie den Topf auf die Heizbasis.
5. Legen Sie die Grillplatte auf die Heizbasis.
6. Schließen Sie die Zuleitung am Gerät an.
7. Schließen Sie das Gerät mittels Zuleitung an das Stromnetz (Wechselstrom, 230 V~, 50 Hz) an.
8. Die Kontrollleuchte leuchtet rot auf und bleibt solange an, bis Sie das Gerät wieder vom Stromnetz trennen.
9. Wählen Sie an den Schaltern die gewünschte Funktion aus:
 - „Grill“ um die Grillfunktion zu nutzen
 - Stufe I zum Heizen der Grillplatte
 - Stufe 0 zum Ausschalten der Grillfunktion
10. Lassen Sie die Grillplatte für ca. 5 Minuten vorheizen, um ein optimales Grillergebnis zu erzielen.
11. Wenn die erforderliche Temperatur erreicht ist, können Sie mit dem Grillen beginnen.
12. Achten Sie bitte darauf, zum Rühren und Wenden auf der Grillplatte nur Holz- oder

Kunststoffbesteck zu verwenden. Verwenden Sie bitte keine Löffel, Messer oder Gabeln aus Metall. Diese können die Grillplatte zerkratzen.

13. Um ein optimales Grillergebnis zu erzielen, wenden Sie das Grillgut regelmäßig.
14. Wichtig: Wenn Sie die Grillfunktion nutzen, decken Sie das Gerät nicht mit dem Deckel ab!
15. Eingefrorenes Grillgut sollte vor dem Grillen vollständig aufgetaut sein.
16. Bitte decken Sie die Grillplatte nicht komplett mit Aluminiumfolie oder anderen Gegenständen ab, um eine Überhitzung des Gerätes zu vermeiden. Sie können aber in Aluminiumfolie eingewickeltes Grillgut, wie z. B. Kartoffeln, auf der Grillplatte zubereiten.
17. Es kann vorkommen, dass beim Grillen Fett herunter tropft. Schützen Sie daher ggf. den Tisch, um Beschädigungen der Oberfläche durch herunter tropfendes Fett zu verhindern.
18. Wenn Sie das Grillen beenden möchten, schalten Sie den Grillschalter auf „0“ und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
19. Ziehen Sie dann die Zuleitung vom Gerät ab und lassen Sie das Gerät abkühlen.

REINIGEN UND PFLEGEN

Reinigen des Gerätes

1. **Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.**
2. **Vor dem Reinigen stets das Gerät ausschalten und den Stecker aus der Steckdose ziehen.**
3. Das Gerät und die Zuleitung dürfen nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eingetaucht oder in der Spülmaschine gereinigt werden.
4. Wischen Sie die Basis mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel ab. Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel, Stahlwolle, metallischen Gegenstände, heiße Reinigungsmittel oder Desinfektionsmittel, da diese zu Beschädigungen führen können.
5. Reinigen Sie alle anderen Teile mit Wasser, dem Sie etwas Spülmittel zugegeben haben.
6. Den Topf, den Deckel, die Fonduegabeln und die Fonduekörbchen können Sie bei Bedarf auch in der Spülmaschine reinigen.
7. Das Gerät muss vollkommen trocken sein, bevor Sie es wieder benutzen dürfen.
8. Bewahren Sie das vollständig getrocknete Asia Fondue an einem trockenen und sicheren Ort auf, um es vor Staub, Stoß, Hitze und Feuchtigkeit zu schützen.

Reinigen der Grillplatte

1. **Berühren Sie die Grillplatte nicht, solange diese noch heiß ist – Verbrennungsgefahr!**
2. **Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.**
3. **Vor dem Reinigen stets das Gerät ausschalten und den Stecker aus der Steckdose ziehen.**
4. **Ziehen Sie die Zuleitung aus der Dose am Gerät.**
5. Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel, Stahlwolle, metallische Gegenstände, heiße Reinigungsmittel oder Desinfektionsmittel, da diese zu Beschädigungen führen können.
6. Zur Reinigung der Grillplatte verwenden Sie am besten warmes Wasser, dem Sie etwas Spülmittel zugeben. Sie können die Grillplatte jedoch auch in der Spülmaschine reinigen.

REZEPTE FÜR FONDUE

Asiatische Hühnerbrühe

Für 4 bis 6 Personen

1 Suppenhuhn, ca. 2,5 kg, 1 Bund Suppengrün, 50 g Ingwer, 5 bis 6 Stangen Zitronengras, 1 Zwiebel, Lorbeerblätter, weiße Pfefferkörner, ca. 150 ml Reiswein, Koriandergrün, Salz,

Das Huhn kalt abspülen und in einem großen Topf mit ca. 5 l Wasser bedecken. Aufkochen lassen, ab und zu den Schaum mit einem Schaumlöffel abnehmen.

Das Suppengrün putzen und in Stücke schneiden, Ingwer schälen und würfeln. Das Zitronengras ebenfalls waschen und in Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und in halbe Ringe schneiden. Vom Koriandergrün, dem Zitronengras und den Lorbeerblättern etwas zurücklegen, den Rest zusammen mit den Gewürzen, der Zwiebel und dem Reiswein in den Topf geben und nochmals kurz aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und über Nacht kühl stellen.

Am nächsten Tag das Huhn aus der Brühe nehmen, die Brühe durch ein Sieb geben und in

den Fonduetopf geben. Das restliche Zitronengras, Koriandergrün und 1 bis 2 Lorbeerblätter dazugeben und aufkochen lassen. Sollte die Brühe während des Fondue zu stark einkochen, können Sie etwas heißes Wasser dazu geben.

Fondue Chinoise

Für 4 bis 6 Personen

Je 200 g Rinderfilet, Schweinefilet, Hähnchenfilet, Geflügelleber, Kalbsnieren, Seezungenfilet, Hummerkrabben (roh, geputzt, evtl. TK) 125 g Glasnudeln, 125 g Blattspinat, 125 g Staudensellerie, 125 g Möhren, ca. 2 l Hühnerbrühe, 4 EL trockener Sherry oder Weißwein, 2 Eier

Fleisch, geputzte Innereien und Fisch in dünne Scheiben schneiden. Krabben ggf. auftauen lassen. Glasnudeln ca. 10 Min. in warmen Wasser einweichen. Spinat waschen, harte Stiele entfernen. Möhren und Sellerie putzen und in Scheiben schneiden. Eier verquirlen. Zutaten in getrennten Schüsseln anrichten. Hühnerbrühe

mit Sherry auf höchster Stufe auf dem Fondue erhitzen. Sobald die Brühe heiß ist, auf kleine Stufe zurückschalten, so dass die Brühe nur noch leicht siedet. Fleisch, Fisch, Innereien und Gemüse und in der Brühe garen. Bei Bedarf zwischendurch etwas Brühe nachfüllen. Servieren Sie dazu Fonduesaucen, z. B. Currysauce oder Cocktailsauce oder eine süßsaure chinesische Sauce. Zum Abschluss die eingeweichten Glasnudeln, das restliche Gemüse und die verquirlten Eier in die Brühe geben.

Japanisches Garnelen-Fondue

Für 4 bis 6 Personen

800 g Garnelen (Darm entfernen, schälen und garen), 1/8 l Limettensaft, 150 ml Sojasauce, 5 Shiitake-Pilze, 250 g Tofu, 125 g Blattspinat, 150 g Möhren, 150 g Champignons, 1 Bund Lauchzwiebeln, ca. 1 l Fischfond aus dem Glas

Garnelen mit dem Zitronensaft beträufeln und 1 Stunde marinieren lassen. Shiitake-Pilze für 30 Minuten in heißem Wasser einweichen, Tofu in Würfel schneiden. Spinat waschen, harte Stiele entfernen. Möhren schälen und in Scheiben schneiden, kurz in kochendem Wasser blanchieren. Lauchzwiebeln waschen und in ca. 4 cm große Stücke schneiden. Champignons mit einem Küchentuch abreiben.

Shiitake-Pilze abgießen, zusammen mit dem vorbereiteten Gemüse auf einer Platte anrichten. Den Fischfond zusammen mit ca. 1 l Wasser im Fonduepf. und auf der Heizbasis auf Stufe II erhitzen, dann auf Stufe I zurückschalten, so dass die Brühe nur noch leicht siedet. Gemüse hineingeben und garen lassen. Dazu Dips und Saucen nach Wunsch.

Fisch-Fondue

Für 4 bis 6 Personen

Ca. 1000 g festfleischige Fischfilets wie z. B. Lachs, 4 Garnelen (Darm entfernen und schälen), 5 EL Zitronensaft, ca. 1,5 bis 2 l Fischbrühe, evtl. Weißwein zum Abschmecken

Den Fisch kalt abwaschen, mit einem Küchentuch trocken tupfen und in Würfel schneiden. Die Fischwürfel und die Garnelen mit dem Zitronensaft beträufeln.

Die Brühe in den Fonduepf. geben, nach Geschmack etwas Weißwein zufügen. Auf der Heizbasis auf Stufe II erhitzen, dann auf Stufe I zurückschalten, so dass die Brühe nur noch leicht siedet. Die Fischwürfel und Garnelen in der Brühe garen lassen.

Reis als Beilage reichen. Dazu passt z. B. der Zitronendip.

Vegetarisches Fondue

Für 4 bis 6 Personen

Brühe: 5 Frühlingszwiebeln, 400 g Möhren, 400 g Rettich (schwarz), 1 Sternanis, 1 TL schwarze Pfefferkörner, 5 bis 10 g Ingwer (frisch), Salz, Sojasauce
Fonduezutaten: 2 Stangen Lauch, 500 g Champignons oder andere Pilze nach Belieben, 500 g Blattspinat, 500 g Brokkoli

Für die Brühe das Gemüse putzen und klein schneiden. In einem Topf 1,5 l Wasser aufkochen, Gemüse, Sternanis und den Pfeffer dazugeben, ca. 2 Stunden sieden lassen. Die Brühe durch ein Sieb geben und mit der Sojasauce und Salz abschmecken.

Den Lauch putzen, waschen und in kleine Ringe schneiden, die Champignons mit einem Küchentuch abreiben und halbieren. Spinat waschen. Brokkoli kurz in kochendem Wasser blanchieren. Die Brühe in den Fonduepf. geben und auf der Heizbasis auf Stufe II erhitzen, dann auf Stufe I zurückschalten, so dass die Brühe nur noch leicht siedet. Bei Bedarf etwas Brühe nachgießen. Gemüse darin garen lassen.

Dazu Dips und Saucen nach Wunsch.

Wein-Fondue

Für 4 bis 6 Personen

500 g Fleisch nach Wunsch, z. B. Puten- oder Entenbrust, Kalbsleber, 500 g Pilze nach Wunsch, 1 l halbtrockener Weißwein, 1 l Geflügelbrühe

Das Fleisch in Streifen schneiden. Die Pilze mit einem Küchentuch abreiben und in Stücke schneiden. Den Wein mit der Brühe in den Fonduepf. geben und auf der Heizbasis auf Stufe II erhitzen, dann auf Stufe I zurückschalten, so dass die Flüssigkeit nur noch leicht siedet. Fleisch und Pilze darin garen lassen.

Dazu passt Stangenweißbrot und z. B. ein Joghurt-Kräuter-Dip oder ein Preiselbeer-Sahne-Dip.

REZEPTE FÜR FONDUE-EINLAGEN

Garnelen-Bällchen

Für ca. 25 Stück

30 Garnelen, ohne Kopf, Darm und Schale entfernen, 1 EL geschälter Sesam, 1 Frühlingszwiebel, 1 EL Sesamöl, 1 TL Speisestärke, Salz, Pfeffer, abgeriebene Schale einer Zitrone

Garnelen fein hacken, den Sesam ohne Fettzugabe in einer Pfanne goldbraun rösten. Die Frühlingszwiebel waschen und ebenfalls fein hacken. Alle Zutaten vermengen und mit den Gewürzen abschmecken. Zu Kugeln formen. Kalt stellen. Zum Fondue anrichten und in die Brühe geben, Garzeit ca. 3 Minuten.

Wan Tans

Für 25 Stück

25 TK-Wan-Tan-Blätter, 200 g Schweinefilet, 400 g TK-Blattspinat, 100 g Champignons, 20 g Frühlingszwiebeln, 1 rote Pfefferschote, 1 EL Sesamöl, 1 EL Sojasauce, abgeriebene Schale einer Zitrone oder Limette, 1 bis 2 EL Speisestärke, 1 Ei, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer

Die Wan-Tan-Blätter auftauen lassen. Fleisch fein würfeln und durch einen Fleischwolf, z. B. den UNOLD® Fleischwolf 78131, drehen. Spinat fein hacken. Stiele der Pilze entfernen, die Hüte ebenfalls fein hacken. Pfefferschote putzen, halbieren, Kerne entfernen und fein würfeln, ebenso die Frühlingszwiebel fein würfeln. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, Spinat, Pilze, Pfefferschote und Zwiebel andünsten. Mit der Sojasauce ablöschen und etwas einkochen lassen. Abkühlen.

Das durchgedrehte Fleisch zusammen mit dem abgekühlten Gemüse, der Zitronenschale, dem Ei und der Speisestärke mischen, mit den Gewürzen kräftig abschmecken.

Die Wan-Tan-Teigblätter auf die Arbeitsfläche legen. An den Rändern mit Wasser bestreichen. Mit einem Teelöffel die Füllung auf die Teigblätter setzen. Teigblätter zu einem Dreieck legen und wie ein Hörnchen biegen. Ca. 5 Minuten in der Fonduebrühe garen lassen.

REZEPTE FÜR DIE GRILLPLATTE

Scharfes Hähnchenfleisch

200 g Hähnchenfleisch, 3 EL Sojasauce, 2 Msp. Chiliwürzpaste, ½ TL frischer, fein geriebener Ingwer, etwas Öl

Hähnchenfilet kurz anfrieren, mit dem Alleschneider in sehr dünne Scheiben schneiden (gegen die Fleischfaser), Sojasauce mit Chili und Ingwer mischen. Fleisch damit marinieren und 2 bis 3 Std. abgedeckt in den Kühlschrank stellen. Die Grillplatte dünn einölen. Unter Wenden ca. 10 Min. grillen.

Tipp: Hähnchen durch Schweinelende ersetzen.

Garnelenspieße

4 Garnelen, 4 Schalotten, etwas Kreuzkümmelöl, kleine geölte Holzspieße

Die Garnelen und Schalotten auf jeweils einen Holzspieß stecken, mit Kreuzkümmelöl (oder Knoblauchöl) einpinseln und grillen für ca. 8 bis 10 Min.

REZEPTE FÜR DIPS UND SAUCEN

Süß-Saure Sauce

3 EL Sesamöl, 1 Stange Lauch, 1 Knoblauchzehe, 1 Zwiebel, 1 Scheibe frische Ananas, 2 EL Honig, 2 EL Sojasauce, 4 EL Essig, 30 ml Reiswein, ¼ l Tomatenketchup, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer nach Geschmack

Die Zwiebel fein hacken. Den Lauch und die Ananas in Würfel schneiden, die Knoblauchzehe klein würfeln. In einer Pfanne das Sesamöl er-

hitzen. Die Zwiebel und den Lauch darin glasig braten. Knoblauch und Ananas dazugeben. Alle übrigen Zutaten unterrühren und mit den Gewürzen abschmecken.

Mangosauce

1 Mango, 1 Apfel, 1 TL Senf, Saft einer Zitrone, 1 TL geriebenen Meerrettich, 1 bis 2 EL Honig

Mango und Apfel in kleine Würfel schneiden. Zitronensaft, Meerrettich, Senf und Honig zufügen und mit dem ESGE-Zauberstab® pürieren.

Scharfe Sauce

Je 350 g weiße und rote Zwiebeln, 1 EL Sojaöl, 3 EL Reissig, je 1 EL Zucker, Salz und Cayennepfeffer

Zwiebeln schälen und fein würfeln. Im Sesamöl unter Rühren anbraten, bis die Zwiebeln leicht braun sind. Den Zucker hinzufügen und karamellisieren. Mit ca. 150 ml Wasser aufgießen und ungefähr 15 bis 20 Minuten bei mittlerer Hitze ziehen lassen. Wenn die Zwiebeln weich sind, die Sauce mit Reissig, Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Zitronendip

Ca. 500 g Sahnejoghurt, Saft und abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone, 3 EL Olivenöl, 2 bis 3 Knoblauchzehen, 2 Chilischoten, 1 TL Paprikapulver, 2 bis 3 EL Zucker, Salz, Pfeffer, evtl. Zitronenmelisse zum Garnieren

Joghurt mit Zitronensaft und der Zitronenschale verrühren, Olivenöl unterrühren. Knoblauch schälen und pressen oder ganz fein hacken. Ebenfalls unter den Joghurt rühren. Die Chilischoten waschen, halbieren und die Kerne entfernen, ebenfalls fein hacken. Zum Joghurt geben und mit Paprika, Zucker, Salz und Pfeffer

abschmecken. Auf Wunsch mit feingeschnittener Zitronenmelisse verfeinern.

Erdnussauce

9 EL süße Erdnussbutter, 6 EL Sojasauce, 4 EL Sesamöl, ¼ l Gemüsebrühe, 1 bis 2 rote Chilischoten.

Die Brühe mit dem Sesamöl und der Sojasauce zum Kochen bringen. Löffelweise die Erdnussbutter unterrühren. Bei schwacher Hitze kurz kochen lassen. Die Chilischoten waschen, halbieren, die Kerne entfernen und fein würfeln. Zu der Sauce in den Topf geben. Bei Bedarf nachwürzen.

Joghurt-Kräuter-Dip

1 Becher Joghurt, 1 Knoblauchzehe, 1 Bund Kräuter (z. B. Thymian, Petersilie, Dill, Basilikum, Minze), Salz, Pfeffer

Knoblauchzehe schälen und fein würfeln. Kräuter waschen und trocknen, fein hacken. Knoblauch und Kräuter unter den Joghurt rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

ZUTATEN DER ASIATISCHEN KÜCHE

Sojasauce: wird aus vergorenen Sojabohnen hergestellt. Helle Sojasauce schmeckt mild, dunkle Sojasauce ist salziger und meist mit Zuckercouleur gefärbt. Eine indonesische Variante ist die sehr süße Ketjap manis.

Agar-Agar: natürliches Geliermittel aus Meeresalgen (kann durch Gelatine ersetzt werden).

Bambussprossen: junge Triebe des Bambus

Bohnenpaste: als gelbe Paste mild salzig, weiße, rote oder schwarze Paste sind stärker salzig. Rote Bohnenpaste gibt es auch als süße Variante für Nachspeisen.

Chilisauce: scharfe Sauce aus Chilischoten, Essig, Salz und Pflaumen

Fünf-Gewürz-Pulver: ein scharfes Gewürz aus schwarzem Pfeffer, Sternanis, Fenchelsamen, Gewürznelken, Zimt

Glutamat: ein Pulver aus pflanzlichem Eiweiß, Geschmacksverstärker

Ingwer: frische Wurzeln schälen und fein schneiden, scharf würzig

Nudeln: Weizen- oder Eiernudeln der asiatischen Küche sind vorgegart. Instantnudeln gibt es von fadendünn bis handbreit. Vor dem Braten sollten die Nudeln kurz (ca. 2 Min.) gekocht werden.

Glasnudeln: meist feine, durchsichtige Nudeln aus Mungobohnen-, Tapioka- und Sojabohnenstärke. Nie kochen, sondern nur überbrühen und ziehen lassen, bis sie weich sind (ca. 10 Min.), dann abtropfen lassen und mit der Schere klein schneiden.

Reisnudeln: aus Reismehl und Wasser hergestellt, Zubereitung wie Glasnudeln.

Basmati-Reis: edle Sorte, verströmt beim Kochen einen tollen Duft.

Langkornreis: quillt locker körnig aus und hat dann immer noch Biss.

Siamreis (Klebreis): nach dem Kochen haften die Körner aneinander. Ideal, wenn mit Stäbchen gegessen wird.

Wildreis: ist kein Reis, sondern das Samenkorn einer nordamerikanischen Grasart. Er ist schwarz und eignet sich zum Mischen mit den vorher genannten Sorten. Wildreis hat einen ausgeprägten nussigen Geschmack.

Morcheln: schwarze Pilze, meist getrocknet, über Nacht einweichen.

Tongu-Pilze: dunkelbraun, meist getrocknet, vor Gebrauch etwa 10 Min. in warmem Wasser einweichen.

Strohpilze: hell, werden in Dosen verkauft.

Tofu/Sojabohnen-Käse: Quarkähnliches Produkt aus Sojamilch, vergoren und fermentiert.

Wein: Wein wird in Asien meist aus Reis oder Hirse hergestellt. Den Reiswein kann man auch durch trockenen Sherry ersetzen.

Die aufgeführten und viele weitere Zutaten für die asiatische Küche finden Sie in den Fachabteilungen gut sortierter Supermärkte, Einkaufszentren und Kaufhäuser oder in Asialäden.

Im Buchhandel finden Sie weitere Kochbücher zum Thema Fondue und Asia-Küche.

INSTRUCTIONS FOR USE MODEL 48746

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power:	1.350 W + 600 W, 230 V~, 50 Hz
Dimensions:	Appr. 30 cm diameter, H 22 cm
Power cord:	Appr. 150 cm
Weight:	Appr. 4.5 kg
Features:	Removable grill plate Separately controlled fondue and grill function 2-level switch for fondue function Glass lid Stainless steel fondue pot
Accessories:	6 fondue forks in assorted colors, 6 fondue baskets, instructions for use



RoHS✓

Technical details subject to change.

SAFETY INFORMATION

1. Please read the following information and keep it for future reference.
2. This appliance is not intended for use by persons (including children) with limited physical, sensory or mental abilities or with lack of experience or lack of knowledge, unless they are supervised by a person who is responsible for their safety or have been instructed on how to use the appliance.
3. Children should be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance.
4. Keep the appliance out of the reach of children.
5. Connect appliance only to an AC power supply with voltage corresponding to the voltage on the rating plate.
6. Do not operate this appliance with an external timer or remote control system.
7. Never immerse the appliance or the power cord in water or other liquids.
8. Do not clean the heating base or power cord in a dishwasher.
9. The heating base should never come into contact with water or other liquids. In case this ever happens, all parts must be completely dry before operating the appliance again.
10. Never touch the appliance or power cord with wet hands.
11. For safety reasons, never place the appliance on hot surfaces, a metal tray or a wet surface.
12. Do not place the appliance or power cord near open flames during operation.
13. Always use the Asia fondue on a level, uncluttered and heat-resistant surface.
14. Make sure that the power cord does not hang over the edge of the countertop or table, since this can cause accidents, for example if small children pull on the cord.
15. If you use an extension cord, make sure that it is intact and suitable for the power draw of the appliance; otherwise, there is a possibility of overheating.
16. Route the power cord and extension cord, if used, so that there is no possibility of the cords being pulled or tripped over.
17. Use the Asia fondue only indoors.
18. When in use, never cover the grill plate with aluminum foil or other materials that could cause the appliance to overheat.
19. Protect the table to prevent damage from splashing grease or liquids.
20. The fondue is suitable only for use with broth or water; never use grease or oil!
21. The outer surface may get hot when the appliance is operating - danger of burns!
22. Do not touch the grill plate as long as it is still hot - danger of burns!
23. Touch the appliance only on the handles as long as it is hot. Use potholders to prevent burns.
24. Do not move the appliance as long as it is in operation, to prevent injuries.
25. The heating base may be used only with the pot and the grill plate included with the fondue set; never use the base for any other purpose.

26. Do not use the appliance with accessories of other manufacturers or brands, to prevent damage.
27. Never use the pot with other appliances, a stove, etc. to prevent damage.
28. Unplug the appliance from the power supply after use and prior to cleaning. Never leave the appliance unattended when it is plugged in to the power supply.
29. Clean the appliance after every use (see chapter on Cleaning and care, page 19).
30. Check the appliance, the plug and the power cord regularly for wear or damage. In case of damage to the power cord or other parts, please send the appliance or the power cord for inspection and repair to our after sales service (for address, see warranty terms, page 64). Unauthorized repairs can result in serious risks to the user and void the warranty.

The appliance is intended for household use only.

The manufacturer will not be liable in the event of incorrect assembly, improper or incorrect use or if repairs are carried out by unauthorized third parties.

PREPARING THE APPLIANCE FOR OPERATION

1. Remove all packaging materials and any transport safety devices.
2. Check to make sure that all accessories are present.
3. Attach the handle to the glass lid using the screws provided. To do so, place the washer and then the transparent silicone washer on the screw. Now position the handle and the silver colored ring on the lid and tighten the handle by turning the screw on the bottom of the lid.
4. Clean all parts with a damp cloth, as described in the chapter "Cleaning and care" on page 19.
5. Now connect the power cord.
6. Check to make sure that all parts are assembled correctly and the appliance is stable.
7. Connect the appliance via the power cord to the power supply (230 V~, 50 Hz).

OPERATION - FONDUE FUNCTION

1. Place the heating base on a suitable level surface.
2. Fill the pot with at least 1.5 liters of broth. Make sure not to overfill the pot, so that it does not boil over. Do not put more than 2 liters of broth in the pot.
3. Please do not use grease or oil for the fondue. The appliance is suitable only for "Asian-style" fondue with broth.
4. Place the pot on the base.
5. Lay the grill plate on the heating base. Even if you do not wish to use the grill function, the grill plate must be in place to protect the heating base from splattering liquids.
6. Now connect the power cord to the appliance.
7. Connect the appliance via the power cord to the power supply (AC, 230 V~, 50 Hz).
8. The indicator lamp lights up red and remains on as long as the appliance is plugged into the power supply.
9. Set the selection switch to the desired function:
"Fondue" for use of the fondue function
 - Setting I for keeping the broth warm
 - Setting II for heating the broth
 - Setting 0 for switching off the fondue function
10. Heat the broth for about 20 minutes. If you have prepared the broth on the stove and it is still hot, this time is reduced accordingly.
11. In the meantime, you can prepare the ingredients. We recommend 200 to 250 grams of meat or fish per person. To make it easier to slice the meat thinly, place the meat in the freezer for 2 to 3 hours beforehand.
12. While the broth is heating, you can leave the lid on the appliance if you are not using the grill function. When cooking ingredients with the fondue, however, the lid must be removed from the appliance.
13. The liquid should not boil, but only simmer. Therefore, it may be necessary to set the switch to setting 1 as needed.
14. Now you can immerse the ingredients in the liquid, using the fondue forks.
15. Cook the meat about 3 to 4 minutes. You can also cook firm fish, shrimps, wan-tans or vegetables (Chinese cabbage, broccoli,

carrots, etc.) in the broth. Firm vegetables such as carrots may have to be blanched first so they cook faster in the broth.

16. Instead of using the forks, you can put the ingredients in the broth and fish them out with the fondue baskets after they are finished cooking.
17. It is possible that liquid may splatter. Therefore, you should protect the table to prevent damage to the surface from splashing or dripping liquids.
18. When you no longer need the fondue function, set the fondue switch to "O" and unplug the appliance from the power supply.
19. Then unplug the female appliance plug from the appliance and allow it to cool.

OPERATION - GRILL FUNCTION

1. Place the heating base on a suitable level surface.
2. Open the cover of the appliance.
3. Lightly oil the grill plate with high heat cooking oil, such as sunflower oil.
4. Place the pot on the heating base.
5. Lay the grill plate on the heating base.
6. Now connect the power cord to the appliance.
7. Connect the appliance via the power cord to the power supply (AC, 230 V~, 50 Hz).
8. The indicator lamp lights up red and remains on as long as the appliance is plugged into the power supply.
9. Set the selection switch to the desired function:
 - "Grill" for use of the grill function
 - Setting I for heating the grill plate
 - Setting 0 for switching off the grill function
10. Allow the grill plate to pre-heat for about 5 minutes for optimum grilling results.
11. When the required temperature has been reached, you can start grilling.
12. Please use only wooden or plastic utensils for stirring and turning food on the grill plate. Do not use metal spoons, knives or forks. They can scratch the grill plate.
13. For optimum grilling results, turn the food regularly.
14. Important: When using the grill function, never cover the appliance with the lid!
15. Frozen foods should be completely thawed before grilling.
16. Do not completely cover the grill plate with aluminum foil or other objects that could cause the appliance to overheat. However, you can prepare food wrapped in aluminum foil, such as potatoes, on the grill plate.
17. It is possible that grease may drip while food is being grilled. Therefore, you should protect the table to prevent damage to the surface from splashing or dripping grease.
18. When you no longer need the grill function, set the grill switch to "O" and unplug the appliance from the power supply.
19. Then unplug the power cord from the appliance and allow it to cool.

CLEANING AND CARE

Cleaning the appliance

1. **Allow the appliance to cool before cleaning it.**
2. **Before cleaning, always turn off the appliance and unplug it from the power supply.**
3. Do not immerse the appliance and power cord in water or other liquids or wash them in the dishwasher.
4. Wipe off the base with a damp cloth and a little dishwashing detergent. Do not use any abrasive scouring agents, steel wool, metal objects, hot cleaning agents or disinfectants, since they can damage the appliance.
5. Clean all other parts using water with a little dishwashing detergent added.
6. The pot, lid, fondue forks and fondue baskets can also be washed in the dishwasher.
7. The appliance must be completely dry before you use it again.
8. When completely dry, store the Asia Fondue in a dry, safe place so that it is protected from dust, shocks, heat and moisture.

Cleaning the grill plate

1. **Do not touch the grill plate as long as it is still hot - danger of burns!**
2. **Allow the appliance to cool before cleaning it.**
3. **Before cleaning, always turn off the appliance and unplug it from the power supply.**
4. **Unplug the power cord from the socket on the appliance.**
5. Do not use any abrasive scouring agents, steel wool, metal objects, hot cleaning agents or disinfectants, since they can damage the appliance.
6. The best way to clean the grill plate is in warm water with a little dishwashing detergent added. However, the grill plate can also be washed in the dishwasher.

RECIPES FOR THE FONDUE

Asian chicken broth

For 4-6 servings

1 boiling chicken, ca. 2.5 kg, 1 portion soup vegetables and herbs, 50 g ginger, 5 to 6 stalks of lemon grass, 1 onion, bay leaves, white pepper-corns, salt, ca. 150 ml rice wine, cilantro

Wash the chicken in cold water and cover with about 5 liters of water in a large pot. Bring to a boil, skimming off the foam occasionally.

Wash the soup vegetables and cut into pieces, peel ginger and dice. Also wash the lemon grass and cut into pieces. Peel the onion and cut into half rings. Set aside some of the cilantro, lemon grass and bay leaves, and put the rest together with the spices, onion and rice wine in the pot and again bring to a boil briefly. Remove the pot from the heat and allow to cool overnight.

The next day, remove the chicken from the broth, strain the broth and pour into the fondue pot. Add the remaining lemon grass, cilantro and 1 to 2 bay leaves and bring to a boil. If the broth becomes too thick when cooking food in the fondue, you can add a little hot water.

Fondue chinoise

For 4-6 servings

200 g each fillet of beef, pork and chicken, chicken livers, calf kidney, fillet of sole, king prawns (raw, shelled, also frozen), 125 g Chinese noodles, 125 g leaf spinach, 125 g celery stalks, 125 g carrots, ca. 2 l chicken broth, 4 tbsp dry sherry or white wine, 2 eggs

Cut meat, trimmed giblets and fish in thin slices. Thaw out prawns, if frozen. Soften Chinese noodles in warm water for about 10 minutes. Wash spinach and remove any hard stems. Peel carrots and celery and slice. Whisk eggs. Arrange ingredients in separate bowls. Heat chicken broth with sherry at the highest fondue setting. As soon as the broth is hot, switch to the lowest setting so the broth only simmers. Cook meat, fish, giblets and vegetables in the broth.

Add broth occasionally as needed.

Serve with fondue sauces, e.g. curry sauce or cocktail sauce or a sweet-sour Chinese sauce. Afterwards, put the softened Chinese noodles, the remaining vegetables and the whisked eggs in the broth.

Japanese prawn fondue

For 4-6 servings

800 g prawns (remove digestive tract, peel and cook), 1/8 l lime juice, 150 ml soy sauce, 5 Shiitake mushrooms, 250 g tofu, 125 g leaf spinach, 150 g carrots, 150 g button mushrooms, 1 bunch spring onions, ca. 1 l fish broth (available in jars).

Sprinkle prawns with lemon juice and marinate 1 hour. Soak Shiitake mushrooms in hot water for 30 minutes; dice tofu. Wash spinach and remove any hard stems. Peel carrots and slice, then blanch briefly in boiling water. Wash spring onions and cut into pieces, about 4 cm. Clean button mushrooms by rubbing with a paper towel.

Drain Shiitake mushrooms and arrange on a platter with the prepared vegetables. Heat fish broth with about 1 l of water in the fondue pot on setting II, then switch to setting I so the broth only simmers. Add vegetables and cook.

Serve with dips and sauces of your choosing.

Fish fondue

For 4-6 servings

Ca. 1000 g firm fish fillets, for example salmon, 4 prawns (remove digestive tract and peel), 5 tbsp lemon juice, ca. 1.5 – 2 l fish broth, white wine to taste (optional).

Wash fish in cold water, pat dry with paper towels and cut into cubes. Sprinkle fish cubes and prawns with the lemon juice.

Pour the broth into the fondue pot, and add white wine to taste. Heat on setting II, then switch to setting I so the broth only simmers. Cook fish cubes and prawns in the broth.

Serve with rice. Lemon dip fits well fish fondue.

Vegetarian fondue

For 4-6 servings

Broth: 5 spring onions, 400 g carrots, 400 g radishes (black), 1 star anise, 1 tsp black peppercorns, 5-10 g ginger (fresh), salt, soy sauce
Fondue ingredients: 2 leeks, 500 g button mushrooms or other mushrooms, 500 g leaf spinach, 500 g broccoli

For the broth, wash vegetables and chop. In a pot, bring 1.5 l of water to boil, add vegetables, star anise and pepper; simmer about 2 hours. Drain broth and season with soy sauce and salt.

Trim and wash leeks, slice in small rings, rub button mushrooms with a paper towel and cut in half. Wash spinach. Blanch broccoli briefly in boiling water. Pour the broth into the fondue pot and heat on the heating base on setting II, then switch to setting I so the broth only simmers. Add broth as needed. Cook vegetables in the broth.

Serve with dips and sauces of your choosing.

Wine fondue

For 4-6 servings

500 g meat, e.g. turkey or duck breast, veal, 500 g mushrooms, 1 l semi-dry white wine, 1 l poultry broth

Cut meat into strips. Clean mushrooms by rubbing with a paper towel and cut into pieces. Pour the wine with the broth into the fondue pot and heat on the heating base on setting II, then switch to setting I so the liquid only simmers. Cook meat and mushrooms in the broth.

Fits well with French bread and a yogurt/herb dip or a creamy cranberry dip.

RECIPES FOR FONDUE SIDE DISHES

Prawn balls

Appr. 25 balls

30 prawns, peeled and with heads and digestive tract removed, 1 tbsp peeled sesame seeds, 1 spring onion, 1 tbsp sesame oil, 1 tsp corn starch, salt, pepper, grated peel of one lemon

Chop prawns finely, roast sesame in a dry pan until golden brown. Wash the spring onion and chop finely. Combine all ingredients and season with the spices. Form into balls. Refrigerate. Cook in broth, about 3 minutes.

Wan-tans

25 Wan-tans

25 frozen wan-tan cases, 200 g fillet of pork, 400 g frozen leaf spinach, 100 g button mushrooms, 20 g spring onions, 1 red chili pepper, 1 tbsp sesame oil, 1 tbsp soy sauce, grated peel of one lemon or lime, 1 egg, 1 to 2 tbsp corn starch, salt, pepper, cayenne pepper

Thaw out the wan-tan cases. Cut meat into fine cubes and grind in a meat grinder, e.g. the

UNOLD® meat grinder 78131. Chop spinach finely. Remove stems from mushrooms and chop the heads finely. Wash chili pepper, cut in half, remove seeds and chop finely; also chop the spring onion finely. Heat oil in a pan; lightly braise spinach, mushrooms, chili pepper and onion. Add soy sauce and allow to thicken somewhat. Cool.

Combine the ground meat with the cooled vegetables, lemon peel, egg and corn starch and season well.

Place the wan-tan cases on the countertop. Brush edges with water. Use a teaspoon to place the filling on the cases. Fold to form a triangle and bend in the shape of a crescent. Cook about 5 minutes in the fondue broth.

RECIPES FOR THE GRILL

Spicy hot chicken

200 g chicken meat, 3 tbsp soy sauce, 2 pinches chili paste, ½ tsp fresh, finely grated ginger, oil

Place chicken fillet in freezer until it begins to freeze, then cut in very thin slices (against the grain of the meat); mix soy sauce with chili and ginger. Marinate meat in this mixture, cover and refrigerate for 2 to 3 hours. Lightly oil the grill plate. Grill about 10 minutes, turning occasionally.

Tip: Substitute pork loin for chicken.

Prawn skewers

4 prawns, 4 shallots, cumin oil, small wooden skewers, oiled

Stick a skewer through one prawn and shallot each, brush with cumin oil (or garlic oil) and grill for about 8-10 minutes.

RECIPES FOR DIPS AND SAUCES

Sweet-sour sauce

3 tbsp sesame oil, 1 onion, 1 leek, 1 clove garlic, 1 slice fresh pineapple, 2 tbsp honey, 2 tbsp soy sauce, 4 tbsp vinegar, 30 ml rice wine, ¼ l tomato ketchup, salt, pepper, cayenne pepper to taste

Chop onion finely. Cut the leek and pineapple into cubes, chop the garlic finely and heat the sesame oil in a pan. Fry the onion and the leek

in the oil until clear. Add the garlic and pineapple.

Stir in all remaining ingredients and season with the spices.

Mango sauce

1 mango, 1 apple, 1 tsp mustard, juice of one lemon, 1 tsp grated horseradish, 1 to 2 tbsp honey

Cut mango and apple into fine cubes. Add lemon juice, horseradish, mustard and honey and puree with the ESGE® hand mixer.

Hot sauce

350 g each white and red onions, 1 tbsp soy oil, 3 tbsp rice vinegar, 1 tbsp each sugar, salt and cayenne pepper

Peel onions and chop finely. Fry in sesame oil, stirring, until the onions are slightly brown. Add the sugar and caramelize. Pour in about 150 ml water and simmer about 15 to 20 minutes at medium heat. When the onions are soft, season the sauce with rice vinegar, salt and cayenne pepper.

Lemon dip

Appr. 500 g cream yogurt, juice and grated peel of one organic lemon, 3 tbsp olive oil, 2 to 3 cloves garlic, 2 chili peppers, 1 tsp paprika powder, 2 to 3 tbsp sugar, salt, pepper, lemon balm for garnishing if desired

Mix yogurt with lemon juice and lemon peel, stir in olive oil. Peel garlic and press or chop very fine. Stir this into yogurt mixture. Wash the chili peppers, cut in half and removed seeds, then chop finely. Add yogurt and season with paprika, sugar, salt and pepper. Decorate with finely chopped lemon balm, if desired.

INGREDIENTS IN ASIAN CUISINE

Soy sauce: made from fermented soybeans. Light soy sauce has a mild flavor, dark soy sauce is more salty and usually colored with caramel. A very sweet Indonesian variant is Ketjap manis.

Agar-agar: a natural gelling agent made of seaweed (gelatin can be substituted).

Bamboo sprouts: young sprouts of the bamboo plant.

Bean paste: yellow paste is mildly salty; white, red or black pastes are more salty. Sweet red bean paste is also available for desserts.

Chili sauce: hot sauce made of chili peppers, vinegar, salt and plums.

Five-spice powder: hot spice consisting of black pepper, star anise, fennel seeds, cloves and cinnamon.

Glutamate: a powdered flavor enhancer made of vegetable protein.

Ginger: fresh ginger root, spicy hot; peel and chop finely.

Peanut sauce

9 tbsp sweetened peanut butter, 6 tbsp soy sauce, 4 tbsp sesame oil, ¼ l vegetable broth, 1 to 2 red chili peppers

Bring broth to boil with the sesame oil and the soy sauce. Stir in the peanut butter one tablespoon at a time. Cook at low heat. Wash the chili peppers, cut in half and removed seeds, then chop finely. Add to the sauce in the pot. Season to taste.

Yogurt/herb dip

1 cup yogurt, 1 bunch herbs (e.g. thyme, parsley, dill, basil, mint), 1 clove garlic, salt, pepper

Peel garlic and chop finely. Wash herbs, dry and chop finely. Stir garlic and herbs into the yogurt; season with salt and pepper.

Noodles: wheat or egg noodles used in Asian cuisine are pre-cooked. Instant noodles are available in sizes from very thin to very wide. Before frying noodles, they should be cooked (about 2 minutes).

Chinese noodles: usually fine, clear noodles made of mungo bean, tapioca or soybean starch. Never cook these noodles; instead, pour boiling water over them and wait until they are soft (about 10 minutes), then drain and cut with scissors.

Rice noodles: made from rice flour and water; prepare the same as Chinese noodles.

Basmati rice: a high-quality variety, very aromatic when cooked.

Long grain rice: remains grainy after cooking; firm to the bite.

Siam rice (sticky rice): the grains stick to each other after cooking. Ideal when eating with chopsticks.

Wild rice: not actually rice, but the seeds of a North American grass. It is black and is suitable for mixing with the varieties of rice described above. Wild rice has a distinct nutty flavor.

Morels: black mushrooms, usually dried; soak in liquid overnight.

Tongu mushrooms: dark brown, usually dried; soak in warm water for about 10 minutes before using.

Straw mushrooms: light colored mushrooms, sold in cans.

Tofu/soybean curd: a soft cheese-like product, made from curdled and fermented soy milk.

Wine: In Asia, wine is usually made from rice or millet. A dry sherry can be used as a substitute for rice wine.

The ingredients of Asian cuisine described here, and many others, are available in supermarkets, shopping centers and department stores, or specialty shops for Asian products.

Inquire at your local bookstore about cookbooks for more fondue and Asian recipes.

NOTICE D'UTILISATION MODÈLE 48746

SPÉCIFICATION TECHNIQUE

Puissance:	1.350 W + 600 W, 230 V~, 50 Hz
Dimensions:	Env. 30 cm de diamètre, H = 22 cm
Câble d'alimentation:	Env. 150 cm
Poids:	Env. 4,5 kg
Équipement:	Plaques du grill amovibles Les fonctions fondue et grill peuvent être activées séparément 2 interrupteurs gradués pour la fonction fondue Couvercle verre Casserole à fondue en inox
Accessoires:	6 fourchettes à fondue identifiées par couleur, 6 paniers à fondue, notice d'utilisation



RoHS✓

Sous réserve de modifications techniques.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

1. Veuillez lire les indications suivantes et les conserver.
2. Cet appareil ne convient pas aux personnes (dont les enfants) ayant des facultés physiques, sensorielles ou intellectuelles restreintes et il ne doit pas être utilisé sans expérience et/ou sans connaissance, sauf si vous êtes surveillé par une personne responsable de votre sécurité ou si vous recevez des consignes de sa part sur le fonctionnement de l'appareil.
3. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
4. Conserver l'appareil hors de portée des enfants.
5. Raccorder exclusivement l'appareil au courant alternatif à la tension se conformant au panneau signalétique.
6. Cet appareil ne doit pas être utilisé avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
7. Ne plongez en aucun cas l'appareil ou le câble d'alimentation dans de l'eau ou un autre liquide.
8. La base chauffante et le câble d'alimentation ne doivent pas être nettoyés au lave-vaisselle.
9. La base chauffante ne doit pas entrer en contact avec de l'eau ou d'autres liquides.
10. Si cela devait se produire, toutes les pièces doivent sécher intégralement avant de renouveler l'utilisation.
11. Ne jamais manipuler l'appareil et/ou le câble d'alimentation avec les mains humides.
12. Pour des raisons de sécurité, l'appareil ne doit jamais être placé sur des surfaces chaudes, une tablette métallique ou un support humide. L'appareil ou le câble ne doivent pas être utilisés à proximité de flammes.
13. Utilisez toujours l'appareil Asia Fondue sur une surface dégagée, plane et résistante à la chaleur.
14. Veillez à ce que le câble ne pende pas par-dessus le bord du plan de travail, cela pouvant provoquer des accidents si un enfant tire dessus, par exemple.
15. Si vous utilisez une rallonge, vérifiez si celui-ci est intact et s'il convient à la puissance utilisée, sans quoi une surchauffe peut se produire.
16. Le câble d'alimentation et, le cas échéant, la rallonge, doivent être disposés de façon à ce qu'il soit impossible de tirer dessus ou de trébucher.
17. Utilisez l'appareil Asia Fondue exclusivement en intérieur.
18. Durant le fonctionnement, ne couvrez jamais la plaque du grill avec une feuille d'aluminium ou d'autres matériaux afin d'éviter une surchauffe de l'appareil.
19. Le cas échéant, protégez la table afin d'éviter une détérioration en raison des éclaboussures de graisse ou de liquide.
20. L'appareil devient très chaud pendant l'usage – danger de brûlures!
21. La fondue est exclusivement conçue pour une utilisation avec du bouillon ou de l'eau; n'utilisez ni graisse, ni huile!

22. Ne touchez pas la plaque du grill tant qu'elle est encore chaude - Risque de brûlure !
23. Tant que l'appareil est chaud, touchez-le uniquement au niveau des poignées. Pour ce faire, utilisez des maniques afin d'éviter les brûlures.
24. Ne déplacez pas l'appareil tant qu'il est en marche, afin d'éviter les blessures.
25. Seules la bassine et la plaque de grill fournies doivent être placées sur la base chauffante; ne jamais l'utiliser à d'autres fins.
26. L'appareil ne doit pas être utilisé avec des accessoires d'autres fabricants ou marques, afin d'éviter des détériorations.
27. N'utilisez jamais la bassine sur d'autres appareils, sur un fourneau par exemple, afin d'éviter des blessures.
28. Débrancher l'appareil du secteur après utilisation et avant le nettoyage. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsque la prise est branchée.
29. Nettoyez l'appareil après chaque utilisation (Chapitre Nettoyage et Entretien, page 27).
30. Vérifier régulièrement l'usure et la détérioration de l'appareil, de la prise et du câble. En cas de détérioration du câble d'alimentation ou d'autres pièces, veuillez envoyer votre appareil ou le câble pour contrôle et réparation à notre service clientèle (pour l'adresse, cf. Conditions de garantie, page 64). Toute réparation irrégulière peut provoquer d'importants dangers pour l'utilisateur et entraîner l'exclusion de la garantie.

L'appareil est exclusivement destiné à un usage ménager.

Le fabricant n'est nullement responsable en cas de montage non conforme, d'utilisation irrégulière ou non conforme ou suite à l'exécution de réparations par des tiers non autorisés.

MISE EN SERVICE

1. Retirez tous les matériaux d'emballage et, le cas échéant, les protections de transport.
2. Vérifiez si tous les accessoires énumérés sont présents.
3. Fixez la poignée du couvercle sur le couvercle en verre à l'aide de la vis fournie. Pour cela, placez la plaquette et ensuite la rondelle transparente en silicone sur la vis. Positionnez maintenant la poignée et l'anneau argenté sur le couvercle puis serrez fermement la poignée avec la vis au niveau de la partie inférieure du couvercle.
4. Nettoyez toutes les pièces à l'aide d'un chiffon humide, comme décrit dans le chapitre «Nettoyage et Entretien», page 27.
5. Raccordez maintenant le câble d'alimentation.
6. Vérifiez si toutes les pièces sont correctement assemblées les unes aux autres et si l'appareil est stable.
7. Raccordez l'appareil au réseau électrique à l'aide du câble d'alimentation (230 V~, 50 Hz).

UTILISATION - FONCTION FONDUE

1. Posez la base chauffante sur une surface de travail appropriée et plane.
2. Remplissez la bassine avec au moins 1,5 litres de bouillon. Veillez à ne pas remplir avec trop de bouillon afin que celui-ci ne puisse pas déborder. Vous ne devez pas mettre plus de 2 litres de bouillon dans la bassine.
3. N'utilisez ni graisse, ni huile pour la fondue. L'appareil est exclusivement adapté à la fondue «asiatique» avec du bouillon.
4. Placez la bassine sur la base.
5. Placez la plaque du grill sur la base chauffante. Même lorsque vous ne souhaitez pas utiliser la fonction grill, la plaque du grill doit être installée afin de protéger la base chauffante des éclaboussures de liquide.
6. Raccordez le câble d'alimentation à l'appareil.
7. Raccordez l'appareil au réseau électrique à l'aide du câble d'alimentation (courant alternatif, 230 V~, 50 Hz).
8. Le voyant lumineux devient rouge et le reste jusqu'à ce que vous débranchiez à nouveau l'appareil du réseau électrique.
9. Sélectionnez la fonction souhaitée à l'aide des interrupteurs :
«Fondue» pour utiliser l'appareil comme fondue
 - Niveau I pour maintenir au chaud
 - Niveau II pour réchauffer le bouillon
 - Niveau 0 pour éteindre la fonction fondue
10. Réchauffez le bouillon env. 20 minutes. Si vous avez préparé le bouillon sur votre

cuisinière et que celui-ci est encore chaud, réduisez ce temps en conséquence.

11. Pendant ce temps, préparez les ingrédients nécessaires. Nous recommandons env. 200 à 250 g de viande ou de poisson par personne. Afin de la découper plus aisément en lamelles très fines, placez la viande 2 à 3 heures auparavant dans votre congélateur.
12. Tandis que vous réchauffez le bouillon, vous pouvez laisser le couvercle sur l'appareil dans la mesure où vous n'utilisez pas la fonction grill. Lors de la préparation de la fondue, le couvercle ne doit toutefois pas être placé sur l'appareil.
13. Le liquide ne doit pas bouillir à gros bouillons, mais être juste à ébullition. Pour ce faire, réglez au besoin l'interrupteur sur le niveau I.
14. Vous pouvez maintenant plonger les ingrédients souhaités dans le liquide à l'aide des fourchettes à fondue.
15. Cuisez les morceaux de viande env. 3 à 4 minutes. Vous pouvez également cuire

du poisson charnu, des crevettes, des wan-tans ou des légumes (chou chinois, brocolis, carottes, etc.) dans le bouillon. Les légumes fermes comme les carottes doivent éventuellement être rapidement blanchis au préalable afin de cuire plus rapidement dans le bouillon.

16. Autrement, vous pouvez placer les ingrédients dans le bouillon et les repêcher après un certain temps à l'aide des paniers à fondue.
17. Il peut arriver que du liquide coule de la bassine. Protégez donc la table, le cas échéant, afin d'éviter des détériorations de la surface par du liquide.
18. Si vous souhaitez arrêter la fondue, placez l'interrupteur à fondue sur «O» et débranchez la prise du secteur.
19. Débranchez ensuite le câble de l'appareil et laissez ce dernier refroidir.

UTILISATION - FONCTION GRILL

1. Posez la base chauffante sur une surface de travail appropriée et plane.
2. Ouvrez le couvercle de l'appareil.
3. Huilez légèrement la plaque du grill avec une huile d'emploi courant et résistante à la chaleur (par ex. de l'huile de tournesol).
4. Placez la bassine sur la base chauffante.
5. Placez la plaque du grill sur la base chauffante.
6. Raccordez le câble d'alimentation à l'appareil.
7. Raccordez l'appareil au réseau électrique à l'aide du câble d'alimentation (courant alternatif, 230 V~, 50 Hz).
8. Le voyant lumineux devient rouge et le reste jusqu'à ce que vous débranchiez à nouveau l'appareil du réseau électrique.
9. Sélectionnez la fonction souhaitée à l'aide des interrupteurs:
 - «Grill» afin d'utiliser la fonction grill
 - Niveau I pour chauffer la plaque du grill
 - Niveau 0 pour éteindre la fonction grill
10. Laissez le grill préchauffer durant environ 5 minutes pour obtenir un résultat optimal.
11. Lorsque la température nécessaire est atteinte, vous pouvez commencer vos grillades.
12. Pour mélanger ou retourner les grillades, veillez à utiliser exclusivement des couverts en bois ou en plastique. N'utilisez aucune

cuiller, aucun couteau ou aucune fourchette en métal. Ils peuvent rayer la plaque du grill.

13. Afin d'atteindre un résultat optimal, remuez régulièrement vos grillades.
14. Important: Si vous utilisez la fonction grill, ne couvrez pas l'appareil avec le couvercle!
15. Les grillades surgelées doivent être totalement dégelées avant d'être placées sur le grill.
16. Veuillez ne pas couvrir totalement la plaque du grill avec une feuille d'aluminium ou d'autres objets afin d'éviter une surchauffe de l'appareil. Vous pouvez envelopper les aliments à griller dans une feuille d'aluminium, comme par ex. des pommes de terre, avant de les placer sur la plaque du grill.
17. De la graisse peut s'écouler hors du grill durant la cuisson. Protégez donc la table, le cas échéant, afin d'éviter des détériorations de la surface par de la graisse qui s'écoule.
18. Si vous souhaitez arrêter le grill, placez l'interrupteur du grill sur «O» et débranchez la prise du secteur.
19. Débranchez ensuite le câble de l'appareil et laissez ce dernier refroidir.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage de l'appareil

1. **Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.**
2. **Avant le nettoyage, éteindre systématiquement l'appareil et débrancher la prise.**
3. L'appareil et le câble ne doivent pas être immergés dans l'eau ou un autre liquide, ni être nettoyés au lave-vaisselle.
4. Essuyez la base avec un torchon humide et un produit de nettoyage quelconque. N'utilisez aucun abrasif puissant, pas de laine de verre, d'objets métalliques, pas de détergent chaud ou de désinfectant, lesquels pourraient détériorer l'appareil.
5. Nettoyez toutes les autres pièces à l'eau additionnée de produit nettoyant.
6. Vous pouvez, si besoin, nettoyer la bassine, le couvercle, les fourchettes à fondue et les paniers à fondue au lave-vaisselle.
7. L'appareil doit être totalement sec avant de pouvoir être réutilisé.
8. Conservez l'appareil Asia Fondue totalement sec dans un endroit sec et sûr, à l'abri de la poussière, des chocs, de la chaleur et de l'humidité.

Nettoyage de la plaque du grill

1. **Ne touchez pas la plaque du grill tant qu'elle est encore chaude - Risque de brûlure !**
2. **Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.**
3. **Avant le nettoyage, éteignez systématiquement l'appareil et débranchez la prise.**
4. **Débranchez le câble de la prise située dans l'appareil.**
5. N'utilisez aucun abrasif puissant, pas de laine de verre, d'objets métalliques, pas de détergent chaud ou de désinfectant, lesquels pourraient détériorer l'appareil.
6. Pour le nettoyage de la plaque du grill, l'idéal est d'utiliser de l'eau chaude additionnée de produit de nettoyage. Vous pouvez également nettoyer la plaque du grill dans le lave-vaisselle.

RECETTES POUR FONDUE

Bouillon de poule asiatique

Pour 4-6 personnes

1 poule à bouillir d'env. 2,5 kg, 1 bouquet garni, 50 g de gingembre, 5 à 6 branches de citronnelle, 1 oignon, des feuilles de laurier, des grains de poivre blanc, sel, env. 150 ml d'alcool de riz, feuilles de coriandre

Rincer la poule à l'eau froide et la plonger dans une grande marmite avec env. 5 l d'eau. Laisser cuire; retirer la mousse de temps en temps à l'aide d'une écumoire.

Nettoyer le bouquet garni et en couper des morceaux, peler le gingembre et le couper en petits dés. Nettoyer également la citronnelle et la couper en morceaux. Peler l'oignon et le couper en demi-anneaux. Mettre de côté une partie de la coriandre, de la citronnelle et des feuilles de laurier; placer le reste dans la marmite avec les épices, l'oignon et l'alcool de riz puis laisser cuire encore un court instant. Retirer la marmite du feu et laisser refroidir la nuit.

Le jour suivant, sortir la poule du bouillon, passer le bouillon dans une passoire et le placer dans la bassine à fondue. Y ajouter le reste de

citronnelle, de coriandre et 1 ou 2 feuilles de laurier, puis laisser cuire. Si le bouillon s'épaissit trop fortement durant la fondue, vous pouvez y ajouter un peu d'eau chaude.

Fondue Chinoise

Pour 4-6 personnes

Filet de bœuf, filet de porc, filet de poulet, foies de volaille, rognon de veau, filet de sole, homard (cru, nettoyé, éventuellement congelé), 200 g de chaque, 125 g de vermicelles chinois, 125 g d'épinards en branches, 125 g de céleri-branché, 125 g de carottes, env. 2 l de bouillon de poule, 2 œufs, 4 cs de xérès sec ou de vin blanc,

Couper la viande, les abats nettoyés et le poisson en fines lanières. Décongeler le homard, le cas échéant.

Faire ramollir les vermicelles env. 10 min. dans l'eau chaude. Laver les épinards et enlever les queues dures. Laver les carottes et le céleri puis les couper en rondelles. Battre les œufs. Placer les ingrédients dans des plats séparés. Faire chauffer le bouillon de poule avec du Sherry

sur le plus haut niveau de l'appareil en mode fondue. Dès que le bouillon est chaud, régler sur le niveau le plus faible, de telle sorte que le bouillon bouille encore légèrement. Cuire la viande, le poisson, les abats et les légumes dans le bouillon.

Au besoin, rajouter un peu de bouillon entre-temps.

Servez avec des sauces à fondue, par exemple de la sauce curry ou de la sauce cocktail ou une sauce chinoise aigre-douce. Pour finir, rajouter les vermicelles ramollis, le restant de légumes et les œufs battus dans le bouillon.

Fondue de crevettes japonaise

Pour 4-6 personnes

800 g de crevettes (décortiquées et cuites), 1/8 l de jus de citron vert, 150 ml de sauce soja, 5 champignons Shiitake, 250 g de Tofu, 125 g d'épinards en branches, 150 g de carottes, 150 g de champignons, 1 bouquet de ciboule, env. 1 l de fumet de poisson

Arroser les crevettes avec le jus de citron et laisser mariner 1 heure. Faire ramollir les champignons Shiitake pendant 30 minutes dans l'eau chaude; couper le Tofu en petits dés. Laver les épinards et enlever les queues dures. Peler les carottes et les couper en rondelles ; les faire blanchir rapidement dans l'eau bouillante. Laver la ciboule et la couper en gros morceaux d'env. 4 cm. Frotter les champignons avec un torchon.

Placer les champignons Shiitake sur un plat avec les légumes préparés. Verser le fumet de poisson avec env. 1 l d'eau dans la bassine à fondue, puis réchauffer sur la base chauffante au niveau II; régler ensuite sur le niveau I, de telle sorte que le bouillon bouille encore légèrement. Ajouter les légumes et laisser cuire.

Ajouter Dips et sauces, selon les goûts.

Fondue au poisson

Pour 4-6 personnes

Env. 1 000 g de filets de poisson charnus (par ex. du saumon), 4 crevettes (décortiquées), 5 cs de jus de citron, env. 1,5 à 2 l de bouillon de poisson, éventuellement du vin blanc pour donner du goût

Laver le poisson à l'eau froide, le sécher avec un torchon et le couper en petits dés. Arroser les dés de poisson et les crevettes avec le jus de citron.

Placer le bouillon dans la bassine à fondue et y ajouter un peu de vin blanc selon les goûts. Réchauffer sur la base chauffante en position II, puis régler sur le niveau I de telle sorte que

le bouillon bouille encore légèrement. Laisser cuire les dés de poisson et les crevettes dans le bouillon.

Servir du riz en accompagnement. Ajouter par exemple des dips de citron.

Fondue végétarienne

Pour 4-6 personnes

Bouillon: 5 oignons nouveaux, 400 g de carottes, 400 g de radis noir, 1 anis étoilé, 1 cc de grains de poivre noir, 5 à 10 g de gingembre (frais), sel, sauce soja

Ingrédients pour la fondue: 2 poireaux, 500 g de champignons noirs ou d'autres champignons selon les goûts, 500 g d'épinards en branches, 500 g de brocolis

Nettoyer les légumes pour le bouillon et les couper en petits morceaux. Faire bouillir 1,5 l d'eau dans une bassine; y ajouter les légumes, l'anis étoilé et le poivre et laisser cuire env. 2 heures. Passer le bouillon dans une passoire et assaisonner avec la sauce soja et le sel.

Laver le poireau et le couper en petits morceaux; frotter les champignons avec un torchon et les couper en deux. Laver les épinards. Blanchir rapidement les brocolis dans l'eau bouillante. Verser le bouillon dans la bassine à fondue et le réchauffer sur la base chauffante en position II, puis régler sur le niveau I de telle sorte que le bouillon bouille encore légèrement. Au besoin, rajouter un peu de bouillon. Y laisser cuire les légumes.

Ajouter Dips et sauces, selon les goûts.

Fondue au vin

Pour 4-6 personnes

50g de viande selon les goûts, par ex. blanc de dinde, magret de canard ou filet de veau; 500 g de champignons selon les goûts, 1 l de vin blanc mi-sec, 1 l de bouillon de volaille.

Couper la viande en lanières. Frotter les champignons avec un torchon et les couper en morceaux. Verser le vin avec le bouillon dans la bassine à fondue et le réchauffer sur la base chauffante en position II, puis régler sur le niveau I de telle sorte que le bouillon bouille encore légèrement. Y laisser cuire la viande et les champignons.

Accompagner de baguette et par ex. de dip au yaourt et aux herbes ou d'un dip crème-ailles.

RECETTES POUR VARIANTES DE FONDUES

Boulettes de crevettes

Pour 25 crevettes

30 crevettes sans la tête et décortiquées, 1 cs de sésame décortiqué, 1 oignon nouveau, 1 cs d'huile de sésame, 1 cc de fécule, sel, poivre, zestes d'un citron

Hacher les crevettes finement; faire brunir le sésame sans ajout de graisse dans une poêle. Laver l'oignon nouveau et le hacher finement également. Mélanger tous les ingrédients et les assaisonner avec les épices. Former des boules. Réfrigérer. Préparer l'appareil pour la fondue et plonger les boulettes dans le bouillon – temps de cuisson: env. 3 minutes.

Wan Tans

Pour 25 Wan Tans

25 feuilles de Wan-Tan congelées, 200 g de filet de porc, 400 g d'épinards en branches congelés, 100 g de champignons noirs, 20 g d'oignons nouveaux, 1 poivron rouge, 1 cs d'huile de sésame, 1 cs de sauce soja, zestes d'un citron ou d'un citron vert, 1 œuf, 1 à 2 cs de fécule, sel, poivre, piment de Cayenne

Laisser les feuilles de Wan-Tan décongeler. Couper la viande en petits dés et la hacher dans un hachoir à viande (par ex. le hachoir UNOLD® 78131). Hacher les épinards finement. Retirer les queues des champignons; hacher également les chapeaux finement. Nettoyer le poivron, le couper en deux, retirer les pépins et le couper en petits dés; couper également l'oignon nouveau en petits dés. Faire chauffer l'huile dans une poêle; faire rissoler les épinards, les champignons, le poivron et l'oignon. Déglacer avec la sauce soja et laisser cuire un peu. Laisser refroidir.

Mélanger la viande hachée avec les légumes refroidis, les zestes de citron, l'œuf et la fécule puis assaisonner fortement avec les épices.

Placer les feuilles de pâte de Wan-Tan sur le plan de travail. Badigeonner les bords avec de l'eau. Placer la farce sur les feuilles de pâte avec une cuiller à café. Plier les feuilles de pâte en triangle et les rouler comme un croissant. Laisser cuire env. 5 minutes dans le bouillon à fondue.

RECETTES POUR LE GRILL

Poulet épicé

200 g de viande de poulet, 3 cs de sauce soja, 2 louches de pâte pimentée, ½ cc de gingembre frais râpé, un peu d'huile

Faire frire rapidement les filets de poulet; le couper en petits morceaux avec un couteau multifonction (perpendiculairement aux fibres); mélanger la sauce soja avec la pâte pimentée et le gingembre. Faire mariner la viande dans cette préparation et placer dans un plat couvert 2 à 3 heures au réfrigérateur. Huiler légèrement la plaque du grill. Faire griller env. 10 min. en retournant régulièrement. Conseil: Remplacer le poulet par des filets de porc.

Brochettes de crevettes

4 crevettes, 4 échalotes, un peu d'huile au cumin, de petites brochettes en bois huilées

Piquer les crevettes et les échalotes sur les brochettes, enduire d'huile au cumin (ou d'huile à l'ail) et les faire griller env. 8 à 10 min.

RECETTES POUR DIPS ET SAUCES

Sauce aigre-douce

3 cs d'huile de sésame, 1 oignon, 1 gousse d'ail, 1 poireau, 1 tranche d'ananas frais, 2 cs de miel, 2 cs de sauce soja, 4 cs de vinaigre, 30 ml d'alcool de riz, ¼ l de ketchup, sel, poivre, piment de Cayenne selon les goûts.

Hacher l'oignon finement. Couper le poireau et l'ananas en dés; couper la gousse d'ail en petits dés puis faire chauffer l'huile de sésame dans une poêle. Faire rissoler l'oignon et le poireau jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Ajouter l'ail et l'ananas.

Mélanger tous les ingrédients restants et les assaisonner avec les épices.

Sauce mangue

1 mangue, 1 pomme, 1 cc de moutarde, le jus d'un citron, 1 cc de raifort râpé, 1 à 2 cs de miel

Couper la mangue et la pomme en petits dés. Ajouter le jus du citron, le raifort, la moutarde et le miel puis écraser avec la baguette magique ESGE-Zauberstab®.

Sauce épicée

350 g d'oignons blancs et autant d'oignons rouges, 1 cs d'huile de soja, 3 cs de vinaigre de riz, 1 cs de sucre, 1 cs de sel et du piment de Cayenne

Peler les oignons et les couper en petits dés. Les faire rissoler dans l'huile de sésame en mélangeant régulièrement, jusqu'à ce que les oignons soient brunis. Ajouter le sucre et faire caraméliser. Arroser d'env. 150 ml d'eau et laisser cuire environ 15 à 20 minutes à feu moyen. Lorsque les oignons sont ramollis, assaisonner la sauce avec le vinaigre de riz, le sel et le piment de Cayenne.

Dip aux citrons

Env. 500 g de yaourt crémeux, jus et zestes d'un citron non traité, 3 cs d'huile d'olive, 2 ou 3 gousses d'ail, 2 poivrons, 1cc de poudre de paprika, 2 ou 3 cs de sucre, sel, poivre et éventuellement de la mélisse citron pour décorer

Mélanger le yaourt avec le jus de citron et les zestes de citron puis ajouter l'huile d'olive et continuer à mélanger. Peler l'ail et le presser ou le hacher finement. Le mélanger également avec le yaourt. Laver les poivrons, les couper en deux et enlever les pépins, puis les hacher finement. Ajouter au yaourt puis assaisonner avec le paprika, le sel et le poivre. Selon les goûts, améliorer avec de la mélisse citron coupée finement.

Sauce aux cacahuètes

9 cs de beurre de cacahuètes, 6 cs de sauce soja, 4 cs d'huile de sésame, ¼ l de bouillon de légumes, 1 ou 2 poivrons rouges

Faire cuire le bouillon avec l'huile de sésame et la sauce soja. Mélanger le beurre de cacahuètes par cuillers. Laisser cuire à feu plus doux. Laver les poivrons, les couper en deux et enlever les pépins, puis les couper en petits dés. Les placer dans la casserole avec la sauce. Au besoin, assaisonner.

Dip au yaourt et aux herbes

1 pot de yaourt, 1 bouquet d'herbes (par ex. thym, persil, aneth, basilic, menthe), 1 gousse d'ail, sel, poivre

Peler les gousses d'ail et les couper en petits dés. Laver les herbes et les sécher puis les hacher finement. Mélanger l'ail et les herbes avec le yaourt puis assaisonner avec du sel et du poivre.

INGRÉDIENTS DE LA CUISINE ASIATIQUE

Sauce soja: élaborée à partir de pousses de soja fermentées. La sauce soja claire a un goût doux, la sauce soja foncée est plus salée et est, la plupart du temps, colorée avec du caramel. Une variante indonésienne est la très sucrée Ketjap manis.

Agar-Agar: gélifiant naturel à base d'algues marines (peut être remplacé par de la gélatine).

Pousses de bambou: jeunes pousses du bambou.

Pâte de fèves: une pâte jaune modérément salée; les pâtes blanches, rouges ou noires sont plus salées. La pâte de fèves rouge est également une variante sucrée de dessert.

Sauce chili: sauce épicée à base de poivrons, de vinaigre, de sel et de prunes.

Poudre cinq-épices: épice pimenté à base de poivre noir, d'anis étoilé, de graines de fenouil, de girofle et de cannelle.

Glutamate: une poudre à base de blanc d'œuf végétal; exhausteur de goût.

Gingembre: racines fraîches pelées et râpées ; fortement épicé.

Nouilles: les nouilles blanches ou nouilles aux œufs de la cuisine asiatique sont précuites. Il existe également des nouilles instantanées de la minceur d'un fil à la largeur d'une main. Avant d'être frites, les nouilles doivent être cuites rapidement à l'eau (env. 2 min.).

Vermicelles: la plupart du temps, des nouilles fines et translucides à base de fécule de mangue, de tapioca et de soja. Ne jamais faire

bouillir mais plonger dans l'eau chaude et laisser tremper jusqu'à ce qu'elles soient molles (env. 10 min.), puis égoutter et couper en petits morceaux avec des ciseaux.

Nouilles de riz: élaborées à partir de farine de riz et d'eau; préparation identique aux vermicelles.

Riz basmati: sorte noble, dégage un agréable parfum lors de la cuisson.

Riz long grain: gonfle légèrement et a donc toujours du croquant.

Riz siam (riz collant): après la cuisson, les grains collent les uns aux autres. Idéal pour être dégusté avec des baguettes.

Riz sauvage: ce n'est pas du riz mais une graine provenant d'une herbe nord-américaine. Il est noir et se mélange très bien avec les espèces de riz précédemment citées. Le riz sauvage a un goût prononcé de noisette.

Morilles: champignons noirs, la plupart du temps séchés, laisser ramollir une nuit.

Champignons Tongu: brun foncé, la plupart du temps séché, faire ramollir environ 10 min. dans l'eau chaude.

Volvaire asiatique: clair, vendu en boîtes.

Tofu / Fromage de soja: produit à base de lait de soja semblable à du fromage blanc, fermenté.

Vin: en Asie, le vin est la plupart du temps fabriqué à partir de riz ou de millet. Le vin de riz peut également être remplacé par du xérès sec.

Vous trouverez les ingrédients mentionnés, et bien d'autres, utilisés pour la cuisine asiatique dans les rayons spécialisés des supermarchés bien achalandés, des centres de gros et des bazars ou dans les magasins asiatiques.

Dans les librairies, vous trouverez d'autres livres de cuisines sur le thème de la fondue et de la fondue asiatique.

GEBRUIKSAANWIJZING MODEL 48746

TECHNISCHE GEGEVENS

Vermogen:	1.350 W+600 W, 230 V~, 50 Hz
Afmetingen:	Diameter ca. 30 cm, hoogte 22 cm
Aansluitkabel:	Ca. 150 cm
Gewicht:	Ca. 4,5 kg
Uitrusting:	Verwijderbare grillplaat Fondue- en grillfunctie apart schakelbaar 2-standenschakelaar voor fonduefunctie Glazen deksel Fonduepan van roestvrijstaal
Toebehoren:	6 fondue-vorkjes in verschillende kleuren, 6 fondue-mandjes, bedieningshandleiding



RoHS✓

Technische wijzigingen voorbehouden.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

1. Lees de volgende aanwijzingen a.u.b. door en bewaar ze goed.
2. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (ook kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of met gebrek aan ervaring en/of kennis, tenzij zij onder toezicht staan of instructies over het gebruik van dit apparaat hebben gekregen van een persoon die voor hun veiligheid verantwoordelijk is.
3. Kinderen moeten onder toezicht staan, om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
4. Bewaar het apparaat op een plaats die ontoegankelijk is voor kinderen.
5. Sluit het apparaat uitsluitend aan op wisselstroom met spanning overeenkomstig het typeplaatje.
6. Dit apparaat mag niet met een externe tijd klok of met een afstandsbediening bediend worden.
7. Dompel het apparaat of de aansluitkabel nooit in water of andere vloeistoffen.
8. De verwarmingsbasis en de aansluitkabel mogen niet in de vaatwasser gereinigd worden.
9. De verwarmingsbasis mag niet in contact komen met water of andere vloeistoffen.
10. Als dit toch eens gebeurt, moeten alle delen volkomen droog zijn, voordat het apparaat weer gebruikt wordt.
11. Raak het apparaat of de aansluitkabel nooit met natte handen aan.
12. Zet het apparaat om veiligheidsredenen nooit neer op hete oppervlakken, een metalen dienblad of op een natte ondergrond. Het apparaat en de kabel mogen niet in de buurt van open vuur gebruikt worden.
13. Gebruik de Asia Fondue steeds op een vrij, effen en hittebestendig oppervlak.
14. Let op dat de aansluitkabel niet over de rand van het werkvlak heen hangt, omdat dit anders ongevallen kan veroorzaken, als bijv. kleine kinderen aan de kabel trekken.
15. Als u een verlengkabel gebruikt, controleer dan eerst of de kabel intact is, omdat de kabel anders oververhit kan raken.
16. De aansluitkabel en evt. ook de verlengkabel moeten zodanig gelegd worden, dat niemand eraan kan trekken of erover kan struikelen.
17. Gebruik de Asia Fondue uitsluitend binnenshuis.
18. Dek de grillplaat, als deze in werking is, nooit met aluminiumfolie of andere materialen af, om oververhitting van het apparaat te vermijden.
19. Bescherm evt. de tafel, om beschadiging door omlaag spattend vet of vloeistof te voorkomen.
20. De fondue is uitsluitend geschikt voor bouillon of water; gebruik geen vet of olie!
21. Het oppervlak van het apparaat wordt tijdens gebruik zeer heet. Raak hete oppervlakken niet aan.
22. Raak de grillplaat niet aan, zolang de plaat nog heet is - gevaar voor verbranding!
23. Pak het apparaat, zolang het heet is, alleen aan de handgrepen vast. Gebruik hiervoor pannenlappen, om verbrandingen te vermijden.

24. Om verwondingen te voorkomen, mag u het apparaat niet verschuiven, zolang het in werking is.
25. Op de verwarmingsbasis mogen uitsluitend de meegeleverde pan en de meegeleverde grillplaat worden geplaatst; de verwarmingsbasis mag nooit voor andere doeleinden gebruikt worden.
26. Om schade te vermijden, mag het apparaat niet met toebehoren van andere fabrikanten of andere merken worden gebruikt.
27. Gebruik de pan nooit op andere apparaten, een fornuis e.d., om beschadigingen te vermijden.
28. Trek de netstekker uit het stopcontact nadat u het apparaat heeft gebruikt en voordat u het gaat reinigen. Laat het apparaat nooit zonder toezicht achter, als de netstekker in het stopcontact steekt.
29. Reinig het apparaat na elk gebruik (hoofdstuk „Reiniging en onderhoud“ op pag. 35).
30. Controleer het apparaat, de stekker en de aansluitkabel regelmatig op slijtage of beschadiging. Als de aansluitkabel of andere delen beschadigd zijn, stuur het apparaat of de aansluitkabel dan a.u.b. ter controle en reparatie naar onze klantenservice (voor het adres zie de garantiebepalingen op pag. 64). Ondeskundige reparaties kunnen ernstige gevaren voor de gebruiker veroorzaken en hebben uitsluiting van de garantie tot gevolg.

Het apparaat is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik bestemd.

De fabrikant is niet aansprakelijk, indien het apparaat verkeerd gemonteerd, ondeskundig of foutief gebruikt of door niet geautoriseerde derden gerepareerd werd.

IN GEBRUIK NEMEN

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en evt. transportbeveiligingen.
2. Controleer of alle genoemde delen compleet voorhanden zijn.
3. Bevestig de dekselgreep aan het glazen deksel m.b.v. de meegeleverde schroef. Steek hiervoor eerst de onderlegging en daarna de transparante siliconenring op de schroef. Plaats vervolgens de greep en de zilverkleurige ring op het deksel en draai de greep aan de onderkant van het deksel met de schroef vast.
4. Reinig alle delen met een vochtige doek, zoals beschreven in het hoofdstuk „Reiniging en onderhoud“ op pagina 35.
5. Sluit nu de aansluitkabel aan.
6. Controleer of alle delen correct gemonteerd zijn en of het apparaat stabiel staat.
7. Sluit het apparaat m.b.v. de aansluitkabel op het stroomnet aan (230 V~, 50 Hz).

BEDIENEN - FONDUEFUNCTIE

1. Zet de verwarmingsbasis op een geschikt, effen oppervlak.
2. Vul de pan met minstens 1,5 liter bouillon. Let op dat u niet te veel bouillon in de pan doet, zodat deze niet kan overkoken. U mag maximaal 2 liter bouillon in de pan doen.
3. Gebruik a.u.b. geen vet of olie voor de fondue. Het apparaat is uitsluitend geschikt voor een „Aziatisch“ fondue met bouillon.
4. Zet de pan op de basis.
5. Leg de grillplaat op de verwarmingsbasis. Ook als u de grillfunctie niet wilt gebruiken, moet de grillplaat op de verwarmingsbasis liggen, zodat de basis beschermd is tegen vloeistofspatten.
6. Sluit de aansluitkabel op het apparaat aan.
7. Sluit het apparaat m.b.v. de aansluitkabel op het stroomnet aan (wisselstroom, 230 V~, 50 Hz).
8. Het controlelampje is rood verlicht en blijft zolang branden, totdat het apparaat weer van het stroomnet gescheiden wordt.
9. Zet de schakelaars in de juiste stand voor de gewenste functie: „Fondue“ om het apparaat als fondue te gebruiken
 - Stand I om warm te houden
 - Stand II om de bouillon te verwarmen
 - Stand O om de fonduefunctie uit te schakelen
10. Verwarm de bouillon ca. 20 minuten. Als u de bouillon net op het fornuis warm heeft gemaakt en dus nog heet is, wordt deze verwarmingsstijd korter.
11. Bereid intussen de benodigde ingrediënten voor. Wij adviseren ca. 200 tot 250 g vlees of vis per persoon. Om het vlees makkelijker in heel dunne plakjes te kunnen snijden,

legt u het van tevoren 2 tot 3 uur in de diepvries.

12. Terwijl u de bouillon warm maakt, kunt u het deksel op de pan laten, voor zover u de grillfunctie tenminste niet gebruikt. Bij het bereiden van de fondue mag het deksel echter niet op het apparaat worden gelegd.
13. De vloeistof mag niet borrelend opkoken, maar slechts voorzichtig pruttelen. De schakelaar daarom zonodig op stand 1 zetten.
14. Nu kunt u de gewenste ingrediënten met behulp van de fondue-vorkjes in de vloeistof dompelen.
15. Laat de vleesstukjes ca. 3 tot 4 min. gaar worden. Op dezelfde manier kunt u ook vaste vis, garnalen, wanstons of groente (Chinees kool, broccoli, wortelen enz.) in de bouillon gaar laten worden. Vaste groenten moeten evt. van tevoren even geblancheerd

worden, zodat deze in de bouillon sneller gaar worden.

16. Als alternatief kunt u de ingrediënten ook in de bouillon doen en na enige tijd met de fondue-mandjes uit de bouillon vissen.
17. Het kan eventueel voorkomen dat vloeistof omlaag druppelt. Bescherm de tafel daarom, om te voorkomen dat het tafeloppervlak door de omlaag druppelende vloeistof beschadigd wordt.
18. Als u met fonduen wilt stoppen, zet u de fondueschakelaar op „0“ en trekt u de stekker uit het stopcontact.
19. Trek de aansluitkabel daarna uit het apparaat en laat het apparaat afkoelen.

BEDIENEN - GRILLFUNCTIE

1. Zet de verwarmingsbasis op een geschikt, effen oppervlak.
2. Open het deksel van het apparaat.
3. Smeer de grillplaat licht in met normaal in de handel verkrijgbare, hittebestendige olie (bijv. zonnebloemolie).
4. Zet de pan op de verwarmingsbasis.
5. Leg de grillplaat op de verwarmingsbasis.
6. Sluit de aansluitkabel op het apparaat aan.
7. Sluit het apparaat m.b.v. de aansluitkabel op het stroomnet aan (wisselstroom, 230 V~, 50 Hz).
8. Het controlelampje is rood verlicht en blijft zolang branden, totdat het apparaat weer van het stroomnet gescheiden wordt.
9. Zet de schakelaars in de juiste stand voor de gewenste functie:
 - „Grill“ om de grillfunctie te gebruiken
 - Stand I om de grillplaat te verwarmen
 - Stand 0 om de grillfunctie uit te schakelen
10. Laat de grillplaat ca. 5 minuten voorwarmen, om een optimaal resultaat te verkrijgen.
11. Als de noodzakelijke temperatuur bereikt is, kunt u beginnen met barbecuen.
12. Denk er a.u.b. aan dat u uitsluitend bestek van hout of kunststof gebruikt om de groente of het vlees op de grillplaat om te roeren of

om te draaien. Gebruik a.u.b. geen lepels, messen, of vorken van metaal. Deze kunnen krassen op de grillplaat maken.

13. Om een optimaal resultaat te verkrijgen, moet het vlees of de groente regelmatig omgedraaid worden.
14. Belangrijk: Als u de grillfunctie gebruikt, bedek het apparaat dan niet met het deksel!
15. Ingevroren levensmiddelen moeten volledig ontdooid zijn voordat ze gebarbecued worden.
16. Dek de grillplaat a.u.b. niet compleet met aluminiumfolie of andere voorwerpen af, om oververhitting van het apparaat te vermijden. U kunt echter wel in aluminium gewikkelde levensmiddelen, zoals bijv. aardappelen, op de grillplaat bereiden.
17. Het kan voorkomen dat er tijdens het grillen vet omlaag druppelt. Bescherm de tafel daarom, om te voorkomen dat het tafeloppervlak door omlaag druppelend vet beschadigd wordt.
18. Als u met grillen wilt stoppen, zet u de grillschakelaar op „0“ en trekt u de stekker uit het stopcontact.
19. Trek de aansluitkabel daarna uit het apparaat en laat het apparaat afkoelen.

REINIGING EN ONDERHOUD

Reiniging van het apparaat

1. **Laat het apparaat afkoelen, voordat u het reinigt.**
2. **Voordat u het apparaat gaat reinigen, schakelt u het uit en trekt u de stekker uit het stopcontact.**
3. Het apparaat en de aansluitkabel mogen niet in water of een andere vloeistof gedompeld of in de vaatwasser gereinigd worden.
4. Veeg de basis af met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel. Gebruik geen scherpe schuurmiddelen, staalwol, metalen voorwerpen, hete schoonmaakmiddelen of desinfecterende middelen, omdat deze het apparaat kunnen beschadigen.
5. Reinig alle delen in water waaraan een beetje afwasmiddel toegevoegd is.
6. De pan, het deksel, de fondue-vorkjes en de fondue-mandjes kunnen zonodig ook in de vaatwasser gereinigd worden.
7. Het apparaat moet volkomen droog zijn, voordat u het weer mag gebruiken.
8. Berg de volledig droge Asia fondue op een droge en veilige plaats op, om het apparaat tegen stof, stoten, hitte en vocht te beschermen.

De grillplaat reinigen

1. **Raak de grillplaat niet aan, zolang de plaat nog heet is - gevaar voor verbranding!**
2. **Laat het apparaat afkoelen, voordat u het reinigt.**
3. **Voordat u het apparaat gaat reinigen, schakelt u het uit en trekt u de stekker uit het stopcontact.**
4. **Trek de aansluitkabel uit de stekkerdoos aan het apparaat. Verwijder de stekker van de contactdoos enkel door de stekker, niet het toestel noch het aansluitkabel vast te houden.**
5. Gebruik geen scherpe schuurmiddelen, staalwol, metalen voorwerpen, hete schoonmaakmiddelen of desinfecterende middelen, omdat deze het apparaat kunnen beschadigen.
6. Voor de reiniging van de grillplaat gebruikt u het beste warm water waaraan een beetje afwasmiddel toegevoegd is. U kunt de grillplaat echter ook in de vaatwasser reinigen.

RECEPTEN VOOR FONDUE

Aziatische kippenbouillon

Voor 4-6 personen

1 soepkip, ca. 2,5 kg, 1 bosje soepgroente, 50 g gember, 5 tot 6 stokjes citroengras, 1 ui, laurierbladeren, witte peperkorrels, zout, ca. 150 ml rijstwij, korianderblad

De kip met koud water afspoelen en in een grote pan met ca. 5 liter water doen. Laten opkoken, af en toe het schuim verwijderen met een schuimlepel.

De soepgroente schoon maken, in stukjes snijden, de gember schillen en in blokjes snijden. Het citroengras wassen en in stukjes snijden. De ui schillen en in halve ringen snijden. Een beetje van het korianderblad, het citroengras en de laurierbladeren apart houden en de rest samen met de kruiden, de ui en de rijstwij in de pan doen en mogmaals laten opkoken. De pan van het fornuis nemen en de hele nacht op een koele plek bewaren.

De volgende dag de kip uit de bouillon nemen, de bouillon zeven en vervolgens in de

fonduepan doen. De rest van het citroengras, het korianderblad en 1 tot 2 laurierbladeren toevoegen en laten opkoken. Als de hoeveelheid bouillon tijdens het fonduen vermindert, kunt u een beetje heet water toevoegen.

Fondue Chinoise

Voor 4-6 personen

Elk 200 g runderfilet, varkensfilet, kippenfilet, kippenlevertjes, kalfsnier, zeetongfilet, Noorse garnalen (rauw, schoon gemaakt, evt. diepvries) 125 g glasnoedels, 125 g blad-spinazie, 125 g bleekselderij, 125 g wortelen, ca. 2 l kip-penbouillon, 4 el droge sherry of witte wijn, 2 eieren

Het vlees, de vis, de schoon gemaakte levertjes en nierjes in dunne plakjes snijden. Garnalen evt. laten

ontdooien. Glasnoedels ca. 10 min. in warm water weken. Spinazie wassen, harde stengels verwijderen. Wortelen en selderij schoon maken en in schijfjes snijden. Eieren opkloppen.

Ingrediënten in aparte schalen leggen. Kippenbouillon met sherry op de hoogste stand op de fondue verwarmen. Zodra de bouillon heet is, de fondue op een lage stand zetten, zodat de bouillon nog lichtjes pruttelt. Vlees, vis, levertjes, niertjes en groente in de bouillon gaar laten worden.

Zonodig af en toe een beetje bouillon bijvullen. Serveren met fondue-sausjes, bijv. currysaus, cocktailsaus of een zoetzure Chinese saus. Doe tot slot de ingeweekte glasnoedels, de rest van de groente en de opgeklopte eieren in de bouillon.

Japanse garnalen-fondue

Voor 4-6 personen

800 g garnalen (darm verwijderen, pellen en gaar koken), 1/8 l limoensap, 150 ml sojasaus, 5 shiitake paddestoelen, 250 g tofu, 125 g bladspinazie, 150 g wortelen, 150 g champignons, 1 bosje lente-uitjes, ca. 1 l vis-fond uit een pot.

De garnalen met het citroensap bedruppelen en 1 uur laten marinieren. Shiitake paddestoelen 30 minuten in heet water weken, tofu in blokjes snijden. Spinazie wassen, harde stengels verwijderen. Wortelen schillen en in schijfjes snijden, even in kokend water blancheren. Lente-uitjes wassen en in ca. 4 cm grote stukken snijden. Champignons met een keukendoek schoon wrijven.

Shiitake paddestoelen afgieten, samen met de voorbereide groente op een plaat schikken. Visfond samen met ca. 1 l water in de fonduepan verhitten - op de verwarmingsbasis op stand II - en daarna terugschakelen naar stand I, zodat de bouillon nog maar lichtjes pruttelt. Groente toevoegen en gaar laten worden.

Serveren met dips en sausjes naar wens.

Vis-fondue

Voor 4-6 personen

Ca. 1000 g vaste visfilet (bijv. zalm), 4 garnalen (darm verwijderen en pellen), 5 el citroensap, ca. 1,5 tot 2 l visbouillon, evt. opsmaak brengen met witte wijn.

De vis met koud water afspoelen, met een keukendoek droog deppen en in blokjes snijden. De visblokjes en de garnalen met het citroensap bedruppelen.

De bouillon in de fonduepan doen, witte wijn naar smaak toevoegen.

Op de verwarmingsbasis verwarmen op stand II, daarna terugschakelen naar stand I, zodat de bouillon nog lichtjes pruttelt.

De visblokjes en de garnalen in de bouillon gaar laten worden.

Rijst als bijgerecht serveren. Hierbij past bijv. de citroendip.

Vegetarische fondue

Voor 4-6 personen

Bouillon: 5 lente-uitjes, 400 g wortelen, 400 g rammenas (zwart), 1 steranijs, 1 tl zwarte peperkorrels, 5-10 g gember (vers), zout, sojasaus

Ingrediënten voor de fondue: 2 stengels prei, 500 g champignons of andere paddestoelen naar wens, 500 g bladspinazie, 500 g broccoli

Voor de bouillon de groente schoon maken en klein snijden. In een pan 1,5 l water opkoken, groente, steranijs en de peper in het water doen, ca. 2 uur laten trekken. De bouillon door een zeef doen en op smaak brengen met de sojasaus en zout.

De prei schoon maken, wassen en in kleine ringen snijden, de champignons met een keukendoek schoon wrijven en doormidden snijden. Spinazie wassen. Broccoli even in kokend water blancheren. De bouillon in de fonduepan doen en op de verwarmingsbasis verwarmen op stand II, daarna terugschakelen naar stand I, zodat de bouillon nog lichtjes pruttelt. Zonodig een beetje bouillon bijvullen. Groente in de bouillon gaar laten worden.

Serveren met dips en sausjes naar wens.

Wijnfondue

Voor 4-6 personen

500 g vlees naar keuze, bijv. kalkoen- of eendenborst, kalfslende, 500 g paddestoelen naar wens, 1 l halfdroge witte wijn, 1 l gevogeltebouillon

Het vlees in reepjes snijden. De paddestoelen met een keukendoek schoon wrijven en in stukjes snijden. De wijn in de fonduepan doen en op de verwarmingsbasis verwarmen op stand II, daarna terugschakelen naar stand I, zodat de vloeistof nog maar lichtjes pruttelt. Vlees en paddestoelen erin doen en gaar laten worden. Hierbij past stokbrood en bijv. een yoghurtkruiden-dip of een dip van rode bosbessen met slagroom.

RECEPTEN VOOR INGREDIËNTEN VOOR FONDUE

Garnalenballetjes

Voor ca. 25 stuks

30 garnalen, zonder kop, darm en schaal verwijderen, 1 el gepelde sesam, 1 lente-ui, 1 el sesamololie, 1 tl maïzena, zout, peper, geraspte schil van een citroen

Garnalen fijn hakken, de sesam in een pan zonder vet goudbruin roosteren. De lente-ui wassen en ook fijn hakken. Alle ingrediënten vermengen en kruiden naar smaak toevoegen. Balletjes maken. Op een koele plek bewaren. Voor de fondue op een schaal schikken en dan in de bouillon doen, in ca. 3 min. gaar laten worden.

Wan Tans

Voor 25 stuks

25 wan tan bladeren uit de diepvries, 200 g varkensfilet, 400 g bladspinazie uit de diepvries, 100 g champignons, 20 g lente-uitjes, 1 Spaanse peper, 1 el sesamololie, 1 el sojasaus, geraspte schil van een citroen of een limoen, 1 tot 2 el maïzena, 1 ei, zout, peper, cayennepeper

De Wan Tan bladeren laten ontdooien. Vlees in kleine blokjes snijden en door een vleesmolen draaien, bijv. door de UNOLD® vleesmolen 78131. Spinazie fijn hakken. Steeltjes van de paddestoelen verwijderen, de hoed van de paddestoelen ook fijn hakken. Spaanse peper schoon maken, doormidden snijden, pitten verwijderen en in kleine stukjes snijden; de lente-ui ook klein snijden. De olie in een pan verhitten, spinazie, paddestoelen, Spaanse peper en ui even aanbraden. Met de sojasaus blussen en even laten inkoken. Afkoelen.

Het door de vleesmolen gedraaide vlees samen met de afgekoelde groente, de citroenschil, het ei en de maïzena mengen, krachtig op smaak brengen met de kruiden.

De Wan Tan deegbladen op het werkvlak leggen. De rand van de bladen nat maken met water. Met een theelepel de vulling op de deegbladen leggen. Van de deegbladen een driehoek vormen en als een hoorntje ombuigen. Ca. 5 minuten in de fonduebouillon gaar laten worden.

RECEPTEN VOOR DE GRILLPLAAT

Pittig kippenvlees

200 g kippenvlees, 3 el sojasaus, 2 mesp. sambal, ½ tl verse, fijngeraspte gember, een beetje olie

Kipfilet even in de diepvries leggen, daarna met een allesnijder in heel dunne plakken snijden (tegen de richting van de vleesvezels in), sojasaus met sambal en gember mengen. Vlees in deze marinade leggen en 2 tot 3 uur in de koelkast zetten. De grillplaat licht met olie insmeren. Vlees ca. 10 min. grillen en af en toe omdraaien. Tip: Kippenvlees vervangen door.

Garnalenspiezen

4 garnalen, 4 sjalotjes, een beetje komijnolie, kleine, met olie ingesmeerde houten spiezen

De garnalen en sjalotjes telkens op een houten spies steken, met komijnolie (of knoflookolie) insmeren en ca. 8–10 min. grillen. varkenslende.

RECEPTEN VOOR DIPS EN SAUSJES

Zoetzure saus

3 el sesamololie, 1 ui, 1 stengel prei, 1 teentje knoflook, 1 schijf verse ananas, 2 el honing, 2 el sojasaus, 4 el azijn, 30 ml rijstwij, ¼ l tomatenketchup, zout, peper, cayennepeper naar smaak

De ui fijn snipperen. De prei en de ananas in blokjes snijden, het teentje knoflook klein snijden. De sesamololie in een pan verhitten. De

ui en de prei in deze olie glazig braden. Knoflook en ananas toevoegen.

Alle overige ingrediënten onderroeren en kruiden naar smaak toevoegen.

Mangosaus

1 mango, 1 appel, 1 tl mosterd, sap van een citroen, 1 tl geraspte mierikswortel 1 tot 2 el honing

Mango en appel in kleine blokjes snijden. Citroensap, mierikswortel, mosterd en honing met een ESGE®-staafmixer puren.

Pittige saus

Elk 350 g witte en rode uien, 1 el soja-olie, 3 el rijstazijn, elk 1 el suiker, zout en cayennepeper

Uien schillen en in kleine stukjes snijden. De stukjes ui al roerend in de sesamololie aanbraden, totdat ze lichtbruin zijn. De suiker toevoegen en caramelliseren. Ca. 150 ml water erover heen gieten en ongeveer 15 tot 20 minuten op middelhoog vuur laten sudderen. Als de uien zacht zijn, de saus op smaak brengen met rijstazijn, zout en cayennepeper.

Citroendip

Ca. 500 g roomyoghurt, sap en de geraspte schil van een onbehandelde citroen, 3 el olijfolie, 2 tot 3 teentjes knoflook, 2 Spaanse pepers, 1 tl paprikapoeder, 2 tot 3 el suiker, zout, peper, evt. citroenmelisse om te garneren

Yoghurt met citroensap en de citroenschil mengen, olijfolie onderroeren. Knoflook schillen en pletten of heel fijn hakken. Ook onder de yoghurt roeren. De Spaanse pepers wassen, doormidden snijden en de pitten verwijderen, ook fijn hakken. Bij de yoghurt doen en op smaak brengen

met paprika, suiker, zout en peper. Naar wens met fijn gesneden citroenmelisse garneren.

Pindasaus

9 el zoete pindakaas, 6 el sojasaus, 4 el sesamololie, ¼ l groentebouillon, 1 tot 2 Spaanse pepers.

De bouillon met de sesamololie en de sojasaus aan de kook brengen. Telkens een lepel pindakaas erdoor roeren. Op een laag vuur laten koken. De Spaanse pepers wassen, doormidden snijden, de pitten verwijderen en ook fijn hakken. Bij de saus in de pan doen. Zonodig op smaak brengen.

Yoghurt-Kruiden-Dip

1 beker yoghurt, 1 bosje kruiden (bijv. thijm, peterselie, dille, basilicum, munt), 1 teentje knoflook, zout, peper

Knoflook schillen en in kleine stukjes snijden. Kruiden wassen en drogen, fijn hakken. Knoflook en kruiden door de yoghurt roeren, op smaak brengen met peper en zout.

INGREDIËNTEN VAN DE AZIATISCHE KEUKEN

Sojasaus: is gemaakt van gefermenteerde sojabonen. Heldere sojasaus heeft een milde smaak, donkere sojasaus is zoutachtiger en er werd meestal karamel aan toegevoegd. Een Indonesische variant is de heel zoete ketjap manis.

Agar-Agar: natuurlijk geleermiddel bestaande uit zee-algen (kan door gelatine worden vervangen).

Bamboescheuten: jonge uitlopers van de bamboeplant.

Bonenpasta: als gele pasta mild zoutachtig, witte, rode of zwarte pasta zijn zoutachtiger van smaak. Rode bonenpasta is ook verkrijgbaar als een zoete variant voor toetjes.

Chilisaus: pittige saus van Spaanse pepers, azijn, zout en pruimen.

Vijf-kruiden-poeder: pittig kruidenmengsel van zwarte peper, steranijs, venkelzaad, kruidnagelen, kaneel.

Glutamaat: een poeder van plantaardig eiwit, smaakversterker.

Gember: verse wortels schillen en fijn snijden, pittig gekruid.

Noedels: Tarwe- of eiernoedels zijn in de Aziatische keuken voorgekookt. Instant noedels zijn verkrijgbaar van hele dunne noedels tot handbrede noedels. Vóór het bakken moeten deze noedels even (ca. 2 min.) gekookt worden.

Glasnoedels: meestal dunne, doorzichtige noedels, gemaakt van mungbonen-, tapioka- en sojabonenmeel. Nooit koken, maar in heet water laten weken, totdat ze zacht zijn (ca. 10 min.), daarna laten uitdruppelen en met een schaar in kleine stukken knippen.

Rijstnoedels: gemaakt van rijstmeel en water; worden net als glasnoedels bereid.

Basmati rijst: edele soort rijst, verspreid tijdens het koken een heerlijke geur.

Langkorrelrijst: lekker lange korrels die na het koken niet kleven en beetvast blijven.

Siam rijst (kleefrijst): na het koken kleven de korrels aan elkaar. Is ideaal, als er met stokjes wordt gegeten.

Wilde rijst: is geen rijst, maar de zaadkorrels van een Noord-Amerikaanse grassoort. Ze zijn zwart en goed geschikt om ze met de eerder genoemde rijstsoorten te mengen. Wilde rijst heeft een uitgesproken nootachtige smaak.

Morilles: zwarte paddestoelen, meestal gedroogd, de hele nacht weken.

Tongu paddestoelen: donkerbruin, meestal gedroogd, vóór gebruik ca. 10 min. in warm water weken.

Stropaddestoelen: licht van kleur, worden in blik verkocht.

Tofu/Sojabonenkaas: Kwarkachtig product van sojamelk, gefermenteerd.

Wijn: wijn wordt in Azië meestal gemaakt van rijst of gierst. Men kan de rijstwijn ook vervangen door droge sherry.

U vindt de hier genoemde en nog vele andere ingrediënten voor de Aziatische keuken in de betreffende afdelingen van goed gesorteerde supermarkten en inkoopcentra of in Azië winkels.

In de boekhandel zijn vele kookboeken over het thema fondue en Aziatische keuken verkrijgbaar.

ISTRUZIONI PER L'USO MODELLO 48746

DATI TECNICI

Potenza:	1.350 W+600 W, 230 V~, 50 Hz
Misure:	Diametro circa 30 cm, H 22 cm
Cavo di alimentazione:	Circa 150 cm
Peso:	Circa 4,5 kg
Dotazioni:	Piastra grill rimovibile Funzioni fonduta e grill attivabili separatamente Interruttore a 2 livelli per la funzione fonduta Coperchio in vetro Pentola per fonduta in acciaio legato
Accessori:	6 forchettine con diversi colori distintivi, 6 cestelli da fonduta, istruzioni per l'uso



RoHS✓

Con riserva di modifiche tecniche.

AVVERTENZE DI SICUREZZA

1. Si raccomanda di leggere e conservare le presenti istruzioni.
2. Questo apparecchio è non destinato a essere utilizzato da persone (bambini compresi) con limitate capacità fisiche, sensoriali o intellettive o che non dispongano di sufficiente esperienza e/o conoscenze, se non sotto la sorveglianza di una persona responsabile della loro sicurezza o a meno che non abbiano ricevuto da essa istruzioni sul suo utilizzo.
3. I bambini devono essere sorvegliati per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.
4. Conservare l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.
5. Collegare l'apparecchio soltanto a corrente alternata con la tensione indicata nella targhetta di omologazione.
6. Questo apparecchio non deve essere comandato tramite un timer esterno o un sistema di telecomando.
7. Non immergere mai l'apparecchio o il cavo di alimentazione in acqua o altri liquidi.
8. La base scaldante e il cavo di alimentazione non devono venir lavati in lavastoviglie.
9. La base scaldante non deve entrare a contatto con acqua o altri liquidi. Non toccare mai né l'apparecchio né il cavo di alimentazione con le mani bagnate.
10. Qualora ciò avvenisse, prima del riutilizzo tutti i componenti devono essere perfettamente asciutti.
11. Per ragioni di sicurezza non appoggiare mai l'apparecchio su superfici calde, vassoi metallici o basi umide. L'apparecchio e il cavo di alimentazione non devono essere impiegati vicino a fiamme.
12. Utilizzare sempre il set da fonduta Asia su una superficie libera piana e resistente al calore.
13. Assicurarsi che il cavo di alimentazione non penda dal piano di lavoro, in quanto potrebbe causare incidenti, ad es. se un bambino piccolo dovesse strattarlo.
14. Se si usa un cavo di prolunga, controllare che sia integro e idoneo per la rispettiva potenza, in quanto altrimenti può surriscaldarsi.
15. Il cavo di alimentazione ed eventualmente la prolunga devono essere posati in modo che non possano essere strattati o che non ci si possa inciampare sopra.
16. Utilizzare il set da fonduta Asia soltanto in interni.
17. Durante il funzionamento non coprire mai la piastra grill con pellicola in alluminio o altri materiali, onde evitare che l'apparecchio si surriscaldi.
18. Eventualmente proteggere il tavolo, in modo da prevenire danni causati da spruzzi di grasso o liquidi.
19. Il set da fonduta è idoneo soltanto per brodo o acqua, non usarlo con grassi o oli!
20. Durante l'utilizzo la superficie dell'apparecchio si scalda molto. Non toccare la superficie calda.
21. Non toccare la piastra grill finché è ancora calda – pericolo di ustioni!
22. Finché l'apparecchio è caldo afferrarlo soltanto per i manici. Per evitare di ustionarsi usare delle pattine.

23. Per evitare di ferirsi non spostare l'apparecchio finché è in funzione.
24. Sulla base scaldante possono essere posizionate soltanto la pentola e la piastra grill fornite a corredo; non usare mai la piastra per altri scopi.
25. Per evitare danni, non usare l'apparecchio con accessori di altri marchi o produttori.
26. Per evitare danni, non usare mai la pentola su altri apparecchi, fornelli o altro.
27. Dopo l'uso nonché prima della pulizia staccare la spina dalla presa elettrica. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando la spina è inserita in una presa elettrica.
28. Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo (capitolo Pulizia e cura a pagina 43).
29. Controllare regolarmente che l'apparecchio, la spina e il cavo di alimentazione non siano danneggiati o usurati. Qualora il cavo di collegamento o altri componenti siano danneggiati inviare l'apparecchio o il cavo di alimentazione alla nostra assistenza clienti per la verifica e/o la riparazione (per l'indirizzo vedere la sezione Disposizioni di garanzia a pagina 65). Riparazioni non idonee possono infatti causare notevoli rischi per l'utente e comunque comportano il decadere della garanzia.

L'apparecchio è progettato esclusivamente per l'uso domestico.

Il produttore declina qualunque responsabilità in caso di montaggio errato, utilizzi errati o non idonei o qualora le riparazioni siano eseguite da terzi non autorizzati.

MESSA IN FUNZIONE

1. Rimuovere tutti i materiali da imballo e le eventuali protezioni per il trasporto.
2. Controllare che tutti gli accessori menzionati siano disponibili.
3. Fissare il manico del coperchio al coperchio in vetro tramite la vite inclusa nella fornitura. Per far ciò inserire sulla vite prima la rondella e poi il disco in silicone trasparente. Quindi posizionare sul coperchio il manico e l'anello color argento e fissare il manico stringendo la vite sul lato inferiore del coperchio.
4. Pulire tutti i componenti con un panno umido come illustrato nel capitolo „Pulizia e cura“ a pagina 43.
5. Quindi collegare il cavo di alimentazione.
6. Controllare che tutti i pezzi siano correttamente assemblati e che l'apparecchio sia posizionato stabilmente.
7. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica (230 V~, 50 Hz) mediante il cavo di alimentazione.

COMANDO - FUNZIONE FONDUTA

1. Appoggiare la base scaldante su un piano di lavoro orizzontale idoneo.
2. Riempire la pentola con almeno 1,5 litri di brodo. Assicurarsi di non metterci troppo brodo, in modo da evitare che tracimi. Nella pentola si possono mettere al massimo 2 litri di brodo.
3. Per la fonduta non usare grassi od olio. L'apparecchio è idoneo esclusivamente per la fonduta „asiatica“ a base di brodo.
4. Mettere la pentola sulla base.
5. Mettere la piastra grill sulla base scaldante. Anche se non si vuole usare la funzione grill, affinché la base scaldante sia protetta dagli spruzzi di liquidi, la piastra grill deve comunque essere posizionata.
6. Collegare il cavo di alimentazione all'apparecchio.
7. Connettere l'apparecchio alla rete elettrica (corrente alternata, 230 V~, 50 Hz) mediante il cavo di alimentazione.
8. La spia di controllo si illumina in colore rosso e rimane accesa finché l'apparecchio è nuovamente staccato della rete elettrica.
9. Selezionare la funzione desiderata tramite gli interruttori:
10. „Fonduta“ per usare l'apparecchio per la fonduta
 - livello I per tenere in caldo
 - livello II per scaldare il brodo
 - livello 0 per disattivare la funzione fonduta
11. Scaldare il brodo per circa 20 minuti. Se il brodo è stato appena preparato sul fornello ed è ancora caldo, questo tempo si riduce di quanto richiesto.
12. Nel frattempo preparare gli ingredienti richiesti. Raccomandiamo circa 200 - 250 g di carne o pesce per persona. Per poterla tagliare meglio, mettere la carne nel congelatore per 2 - 3 ore.

13. Mentre si fa scaldare il brodo è possibile lasciare il coperchio sull'apparecchio, sempre che non si usi la funzione grill. Durante la preparazione della fonduta il coperchio non deve tuttavia essere posto sull'apparecchio.
14. Il liquido non deve bollire forte producendo spruzzi, bensì deve sobbollire leggermente. Pertanto all'occorrenza mettere l'interruttore sul livello 1.
15. A questo punto è possibile immergere nel liquido gli ingredienti desiderati usando le forchettine.
16. Far cuocere i pezzi di carne per 3 - 4 minuti. Inoltre nel liquido possono venir cotti anche pesci dalle carni sode, gamberi, wonton o verdure (cavolo cinese, broccoli, carote ecc.). Eventualmente le varietà di verdure più dure, come le carote, devono prima venir bollentate brevemente, affinché cuociano più rapidamente nel brodo.
17. Alternativamente gli ingredienti possono venir messi nel brodo e dopo qualche tempo estratti dallo stesso mediante i cestelli per fonduta.
18. Può succedere che il liquido goccioli fuori. Pertanto può eventualmente essere opportuno proteggere il tavolo, onde evitare che il liquido gocciolante ne danneggi la superficie.
19. Per terminare la fonduta, portare l'interruttore fonduta sullo „O“ e staccare la spina dalla presa.
20. Quindi staccare il cavo di alimentazione dall'apparecchio e lasciar raffreddare quest'ultimo.

COMANDO - FUNZIONE GRILL

1. Appoggiare la base scaldante su un piano di lavoro orizzontale idoneo.
2. Aprire il coperchio dell'apparecchio.
3. Oliare leggermente la piastra grill con un normale olio resistente al calore (ad es. olio di semi di girasole).
4. Mettere la pentola sulla base scaldante.
5. Porre la piastra grill sulla base scaldante.
6. Collegare il cavo di alimentazione all'apparecchio.
7. Connettere l'apparecchio alla rete elettrica (corrente alternata, 230 V~, 50 Hz) mediante il cavo di alimentazione.
8. La spia di controllo si illumina in colore rosso e rimane accesa finché l'apparecchio è nuovamente staccato della rete elettrica.
9. Selezionare la funzione desiderata tramite gli interruttori:
 „grill“ per usare la funzione grill
 - livello I per scaldare la piastra grill
 - livello 0 per disattivare la funzione grill
10. Per ottenere un risultato di grigliatura ottimale far preriscaldare la piastra grill per circa 5 minuti.
11. Quando la temperatura richiesta è stata raggiunta, è possibile iniziare a grigliare.
12. Si tenga presente che per girare i cibi sulla piastra grill si devono usare solo posate di legno o plastica. Non usare cucchiari, forchette o coltelli in metallo. Questi possono infatti graffiare la piastra grill.
13. Per ottenere un risultato di grigliatura ottimale, girare regolarmente i cibi.
14. Importante: Quando si usa la funzione grill, non coprire l'apparecchio con il coperchio!
15. I cibi congelati dovrebbero essere completamente scongelati prima di venir grigliati.
16. Per evitare surriscaldamenti dell'apparecchio, non coprire completamente la piastra grill con pellicola di alluminio o altri oggetti. Sulla piastra grill si possono preparare cibi avvolti nella pellicola di alluminio, come ad es. patate.
17. Può accadere che durante la cottura al grill il grasso goccioli. Pertanto può eventualmente essere opportuno proteggere il tavolo, onde evitare che il liquido gocciolante ne danneggi la superficie.
18. Per terminare la cottura al grill, portare l'interruttore grill sullo „O“ e staccare la spina dalla presa.
19. Quindi staccare il cavo di alimentazione dall'apparecchio e lasciar raffreddare quest'ultimo.

PULIZIA E CURA

Pulizia dell'apparecchio

1. Lasciar raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo.
2. Prima di procedere alla pulizia spegnere sempre l'apparecchio e staccare la spina dalla presa elettrica.
3. L'apparecchio e il cavo di alimentazione non devono essere immersi in acqua o altri liquidi e non devono essere lavati in lavastoviglie.
4. Passare la base con uno straccio umido e un po' di detergente. Non usare prodotti abrasivi, lana d'acciaio, oggetti metallici, detergenti caldi o disinfettanti che possono danneggiarla.
5. Lavare tutti gli altri componenti con acqua cui sia stato aggiunto un po' di detersivo.
6. La pentola, il coperchio, le forchettine e i cestelli da fonduta possono al bisogno essere lavati in lavastoviglie.
7. L'apparecchio deve essere completamente asciutto prima di poterlo riutilizzare.
8. Conservare il set da fonduta Asia perfettamente asciugato in un luogo asciutto e sicuro e al riparo da polveri, urti, calore e umidità.

Pulizia della piastra grill

1. Non toccare la piastra grill finché è ancora calda – pericolo di ustioni!
2. Lasciar raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo.
3. Prima di procedere alla pulizia spegnere sempre l'apparecchio e staccare la spina dalla presa elettrica.
4. Staccare il cavo di alimentazione dalla presa dell'apparecchio. Rimuova la spina dallo zoccolo soltanto dalla tenuta la spina, non l'apparecchio né il cavo di alimentazione.
5. Non usare prodotti abrasivi, lana d'acciaio, oggetti metallici, detergenti caldi o disinfettanti che possono danneggiarla.
6. Per pulire la piastra grill meglio di tutto è usare acqua calda con l'aggiunta di un po' di detersivo. Tuttavia la piastra grill può anche essere lavata in lavastoviglie.

RICETTE PER FONDUTA

Brodo di pollo asiatico

per 4-6 persone

1 pollo da brodo di circa 2,5 kg, 1 mazzetto di odori per brodo, 50 g di zenzero, 5 - 6 ciuffi di citronella, 1 cipolla, foglie di alloro, pepe bianco in grani, sale, circa 150 ml di vino di riso, coriandolo fresco

Lavare il pollo sotto l'acqua fredda, metterlo in una pentola grande e coprirlo con circa 5 l d'acqua fredda. Portare ad ebollizione e di tanto in tanto schiumare con una schiumarola.

Pulire gli odori e tagliarli a pezzi, sbucciare lo zenzero e cubettarlo. Lavare anche la citronella e tagliarla a pezzi. Sbucciare la cipolla e tagliarla a mezzi anelli. Mettere da parte un po' di coriandolo verde, di citronella e di foglie di alloro, metterne il resto nella pentola assieme alle spezie, la cipolla e il vino di riso e far bollire ancora brevemente. Togliere la pentola dal fornello e metterla in frigorifero per tutta la notte.

Il giorno successivo togliere il pollo dal brodo, filtrare quest'ultimo e metterlo nella pentola da

fonduta. Aggiungere il resto della citronella, il coriandolo fresco e 1 - 2 foglie di alloro e lasciar bollire. Se durante la preparazione della fonduta il brodo si dovesse restringere eccessivamente, aggiungere un po' d'acqua calda.

Fonduta cinese

per 4-6 persone

200 g di filetto di manzo, filetto di maiale, filetto di pollo, fegatini di volatili, rognone di vitello, filetto di sogliola, gamberoni (crudi, puliti, eventualmente anche surgelati) 125 g di spaghetti di soia, 125 g di spinaci in foglia, 125 g di sedano a costole, 125 g di carote, circa 2 l di brodo di pollo, 4 cucchiaini di sherry secco o vino bianco, 2 uova

Tagliare a fette sottili la carne, le interiora pulite e il pesce. Eventualmente lasciar scongelare i gamberi. Far ammorbidire i glass noodles in acqua calda per circa 10 min. Lavare gli spinaci, rimuovere i gambi duri. Pulire le carote e il sedano e tagliarli a fettine. Sbattere le uova. Preparare gli ingredienti in ciotole separate.

Riscaldare il brodo di pollo con lo sherry al massimo livello della funzione fonduta. Non appena il brodo è caldo, abbassarlo al livello minimo di modo da farlo sobbollire leggermente. Far cuocere nel brodo la carne, il pesce, le interiora e la verdura.

Se necessario di tanto in tanto aggiungere un po' di brodo.

Servire con salsine per fonduta, ad es. salsa curry, salsa cocktail o salsa cinese agrodolce. Infine aggiungere al brodo i glass noodles ammorbiditi, il resto della verdura e le uova sbattute.

Fonduta di gamberetti giapponese

per 4-6 persone

800 g di gamberetti (rimuovere le interiora, sgusciarli e cuocerli), 1/8 l di succo di limetta, 150 ml di salsa di soia, 5 funghi shiitake, 250 g di tofu, 125 g di spinaci in foglia, 150 g di carote, 150 g di champignon, 1 mazzetto di cipollotti, circa 1 l di fondo di pesce in barattolo

Irrorare i gamberetti con il succo di limone e lasciarli marinare per 1 ora. Far ammorbidire i funghi shiitake in acqua calda per 30 minuti, tagliare il tofu a dadini. Lavare gli spinaci, rimuovere i gambi duri. Sbucciare le carote e tagliarle a rondelle, sbollentarle brevemente in acqua bollente. Lavare i cipollotti e tagliarli a pezzi grandi circa 4 cm. Strofinare gli champignon con uno strofinaccio da cucina.

Sgocciolare i funghi shiitake, disporli su un piatto assieme alla verdura preparata. Riscaldare il fondo di pesce assieme a circa 1 l d'acqua nella pentola da fonduta sulla base scaldante sul livello II, quindi abbassare al livello I, di modo da farlo sobbollire leggermente. Aggiungere le verdure e lasciarle cuocere.

Servire con intingoli e salse a piacere.

Fonduta di pesce

per 4-6 persone

Circa 1000 g di filetto di di pesce a carne soda (ad es. salmone), 4 gamberi (rimuovere le interiora e sgusciarli), 5 cucchiaini di succo di limone, circa 1,5 - 2 l di brodo di pesce, eventualmente vino bianco per insaporire

Lavare il pesce sotto l'acqua fredda, asciugarlo con uno strofinaccio e tagliarlo a cubetti. Irrorare i cubetti di pesce e i gamberi con il succo di limone.

Versare il brodo nella pentola da fonduta, aggiungere un po' di vino bianco a piacere. Scaldarlo sulla base scaldante al livello II, quindi abbassare al livello I, in modo da farlo

sobbollire leggermente. Far cuocere nel brodo i cubetti di pesce e i gamberi.

Servire del riso come contorno. Si accompagna bene ad es. con l'intingolo al limone.

Fonduta vegetariana

per 4-6 persone

Brodo: 5 cipollotti, 400 g di carote, 400 g di rafano (nero), 1 anice stellato, 1 cucchiaino di pepe nero in grani, 5-10 g di zenzero (fresco), sale, salsa di soia

Ingredienti della fonduta: 2 porri, 500 g di champignon o altri funghi a piacere, 500 g di spinaci in foglie, 500 g di broccoli

Per il brodo pulire la verdura e tagliarla a pezzettini. In una pentola portare ad ebollizione 1,5 l d'acqua, aggiungere la verdura, l'anice stellato e il pepe e lasciar bollire per circa 2 ore. Filtrare il brodo in un colino e insaporirlo con la salsa di soia e il sale.

Pulire il porro, lavarlo e tagliarlo a rondelle piccole, tamponare gli champignon con uno strofinaccio e tagliarli a metà. Lavare gli spinaci. Sbollentare brevemente i broccoli in acqua bollente. Versare il brodo nella pentola da fonduta e scaldarlo sulla base scaldante al livello II, quindi abbassarlo al livello I, di modo da farlo sobbollire leggermente. Se necessario, aggiungere un po' di brodo. Far cuocere dentro la verdura. Si accompagna con intingoli e salse a piacere.

Fonduta al vino

per 4-6 persone

500 g di carne a piacere, ad es. petto di tacchino o di anatra, lombata di vitello; 500 g di funghi a piacere, 1 l di vino bianco semisecco, 1 l di brodo di volatile

Tagliare la carne a striscioline. Tamponare i funghi con uno strofinaccio e tagliarli a pezzi. Versare il vino con il brodo nella pentola da fonduta e scaldare sulla base scaldante al livello II, quindi abbassare al livello I in modo da far sobbollire leggermente il liquido. Farvi cuocere dentro la carne e i funghi.

Si abbina bene con pane bianco in filoni e ad es. l'intingolo di yoghurt ed erbe aromatiche o quello di mirtilli rossi e panna.

RICETTE DA METTERE NELLA FONDUTA

Polpettine di gamberi

25 polpettine

30 gamberi, senza testa, rimuovere le interiora e sgusciarli, 1 cucchiaino di sesamo sgucciato, 1 cipollotto, 1 cucchiaino di amido, 1 cucchiaino di olio di sesamo, sale, pepe, la buccia grattugiata di un limone

Tritare finemente i gamberi, tostare il sesamo in una padella senza aggiungergli grassi fino a farlo diventare dorato. Lavare il cipollotto e tritare finemente anche questo. Mescolare tutti gli ingredienti e insaporirli con le spezie. Formare delle palline. Refrigerare. Servirle assieme alla fonduta e metterle nel brodo, tempo di cottura circa 3 minuti.

Wonton

25 Wontons

25 sfoglie per wonton surgelate, 200 g di filetto di maiale, 400 g di spinaci in foglia surgelati, 100 g di champignon, 20 g di cipollotti, 1 peperone rosso, 1 cucchiaino di olio di sesamo, la buccia grattugiata di un limone o una limette, 1 cucchiaino di salsa di soia, 1 uovo, 1 – 2 cuc-

chiai di amido per uso alimentare, sale, pepe, pepe di Cayenna

Far scongelare le sfoglie per wonton. Tagliare la carne a cubetti piccoli e passarla al tritacarne, per es. l'UNOLD® 78131. Tritare finemente gli spinaci. Rimuovere i gambi dei funghi, tritarne finemente anche le cappelle. Pulire i peperoni, tagliarli a metà, rimuovere i semi e tagliarli a cubetti piccoli, tagliare a cubetti piccoli anche i cipollotti. Scaldare l'olio in una padella, stufarvi dentro gli spinaci, i funghi, i peperoni e la cipolla. Sfumare con la salsa di soia e far restringere leggermente. Refrigerare.

Mescolare la carne tritata con la verdura raffreddata, la buccia di limone, l'uovo e l'amido, insaporire abbondantemente con le spezie.

Disporre le sfoglie per wonton sul piano di lavoro. Spennellare con acqua lungo i bordi. Con un cucchiaino da tè disporre il ripieno sulle sfoglie. Piegare le sfoglie a triangolo e sagomarle a cornetto. Far cuocere nel brodo della fonduta per circa 5 minuti.

RICETTE PER LA PIASTRA GRILL

Pollo piccante

200 g di carne di pollo, 3 cucchiaini di salsa di soia, 2 pizzichi di pasta aromatizzante al chili, ½ cucchiaino di zenzero fresco tritato finemente, un po' d'olio

Soffriggere brevemente il filetto di pollo, con il tagliatutto tagliarlo a striscette sottilissime (in senso contrario a quello delle fibre), mescolare la salsa di soia con il chili e lo zenzero. Farvi marinare dentro la carne e metterla in frigorifero coperta per 2 -3 ore. Oliare la piastra grill con un velo d'olio. Grigliare per circa 10 min. girandola ripetutamente. Suggerimento: Sostituire il pollo con lombata di maiale.

Spiedini di gamberi

4 gamberi, 4 scaloghi, un po' d'olio di cumino, spiedini di legno oliati

Infilare i gamberi e gli scalogni su uno spiedino di legno, spennellare con olio di cumino (oppure olio d'aglio) e grigliare per circa 8–10 min.

RICETTE PER INTINGOLI E SALSE

Salsa agrodolce

3 cucchiaini di olio di sesamo, 1 cipolla, 1 porro, 1 spicchio d'aglio, 1 fetta di ananas fresco, 2 cucchiaini di miele, 2 cucchiaini di salsa di soia, 4 cucchiaini di aceto, 3 ml di vino di riso, ¼ l di ketchup, sale, pepe, pepe di Cayenne secondo il proprio gusto

Tritare finemente la cipolla. Tagliare a cubetti il porro e l'ananas, tagliare lo spicchio d'aglio a cubetti finissimi e riscaldare l'olio di sesamo in una padella. Farvi imbondire la cipolla e il porro. Aggiungere l'aglio e l'ananas.

Amalgamare tutti gli altri ingredienti e insaporire con le spezie.

Salsa di mango

1 mango, 1 mela, 1 cucchiaino di senape, il succo di un limone, 1 cucchiaino di rafano grattugiato, 1 - 2 cucchiaini di miele

Tagliare il mango e la mela a cubetti piccoli. Aggiungere il succo di limone, il rafano, la senape e il miele e ridurre in purea con il frullatore a immersione ESGE-Zauberstab®.

Salsa piccante

350 g di cipolle bianche e 350 g di cipolle rosse, 1 cucchiaio di olio di soia, 3 cucchiaini di aceto di riso, 1 cucchiaino ciascuno di zucchero, sale e pepe di Cayenna

Sbucciare le cipolle e tagliarle a cubetti piccoli. Stufarle nell'olio di sesamo girandole ripetutamente finché risultano leggermente dorate. Aggiungere lo zucchero e lasciar caramellare. Versarci sopra circa 150 ml d'acqua e far cuocere a calore medio per circa 15 - 20 minuti. Quando le cipolle sono tenere, insaporire la salsa con aceto di riso, sale e pepe di Cayenna.

Intingolo al limone

Circa 500 g di yoghurt alla panna, il succo e la scorza grattugiata di un limone non trattato, 3 cucchiaini di olio d'oliva, 2 - 3 spicchi d'aglio, 2 peperoncini, 1 cucchiaino di paprika in polvere, 2 - 3 cucchiaini di zucchero, sale, pepe, eventualmente foglie di citronella per guarnire

Mescolare lo yoghurt con il succo e la buccia del limone, amalgamare l'olio d'oliva. Sbucciare l'aglio e spremere oppure tritarlo molto finemente. Aggiungere anche lo yoghurt. Lavare i peperoncini, tagliarli a metà e togliere i semi, tritare finemente anche questi. Aggiungere allo yoghurt e insaporire con la paprika, lo zucchero, il sale e il pepe. Eventualmente guarnire con citronella tagliata fine.

Salsa alle arachidi

9 cucchiaini burro di arachidi dolce, 6 cucchiaini di salsa di soia, 4 cucchiaini di olio di sesamo, ¼ l di brodo di verdure, 1 - 2 peperoncini rossi.

Portare a ebollizione il brodo con l'olio di sesamo e la salsa di soia. Amalgamare il burro di arachidi a cucchiainate. Far cuocere brevemente a calore ridotto. Lavare i peperoncini, tagliarli a metà, togliere i semi e tritarli finemente. Aggiungere alla salsa nella pentola. Se necessario, aggiustare il sapore a piacere.

Intingolo allo yoghurt ed erbe aromatiche

1 vasetto di yoghurt, 1 mazzetto di erbe aromatiche (ad es. timo, prezzemolo, aneto, basilico, menta), 1 spicchio d'aglio, sale, pepe

Sbucciare lo spicchio d'aglio e tagliarlo a cubetti piccolissimi. Lavare ed asciugare le erbe aromatiche, tritarle finemente. Mescolare l'aglio e le erbe allo yoghurt, insaporire con sale e pepe.

INGREDIENTI DELLA CUCINA ASIATICA

Salsa di soia: È prodotta dai fagioli di soia fermentati. La salsa di soia chiara ha un sapore delicato, quella scura è più salata e solitamente colorata con colorante caramello. Una variante indonesiana è la dolcissima Ketjap manis.

Agar-agar: Gelificante naturale ricavato dalle alghe marine (può essere sostituito con gelatina).

Germogli di bambù: Giovani germogli del bambù

Pasta di fagioli: La pasta è disponibile nella varietà gialla, moderatamente salata, e in quelle bianca, rossa o nera, più salate. La pasta di fagioli rossa è disponibile anche quale variante dolce per dessert.

Salsa chili: Salsa piccante a base di peperoncino, aceto, sale e prugne.

Polvere di cinque spezie: Condimento piccante a base di pepe nero, anice stellato, semi di finocchio, chiodi di garofano, cannella.

Glutammato: Polvere a base di proteine vegetali, esaltatore di sapidità.

Zenzero: Sbucciare e tagliare finemente le radici fresche, intensamente aromatico.

Spaghetti: Gli spaghetti di grano o all'uovo della cucina asiatica sono prefermentati. Gli spaghetti instantanei sono disponibili in formati da fini come un capello a larghi una spanna. Prima di arrostarli gli spaghetti dovrebbero venir fatti cuocere brevemente (per circa 2 min.).

Glass noodles: Spaghetti trasparenti, solitamente molto sottili, a base di fagioli mungo, tapioca o amido di fagioli di soia. Non farli mai bollire,

bensì versarvi sopra dell'acqua calda e lasciarli impregnare finché sono teneri (circa 10 min.), quindi sgocciolarli e tagliarli a pezzettini con la forbice.

Spaghetti di riso: Prodotti con farina di riso e acqua, preparazione come per i glass noodles.

Riso Basmati: Varietà pregiata che durante la cottura emana un buon odore. Riso a chicchi lunghi: Si gonfia bene, formando dei chicchi belli lunghi e non scuoce.

Riso Siam (coloso): Dopo la cottura i chicchi aderiscono uno all'altro. Ideale da mangiare con le bacchette.

Riso selvatico: Non è un riso, bensì i semi di un tipo d'erba nordamericana. E' nero e si presta a essere mescolato con le varietà predette. Il riso selvatico ha uno spiccato sapore di noce.

Spugnone: Funghi neri, per lo più essiccati, da far ammorbidire per tutta la notte.

Funghi tongu: Marrone scuro, per lo più secchi, prima dell'uso far ammolare per circa 10 min. in acqua tiepida.

Funghi di muschio: chiari, vengono venduti in barattoli.

Tofu/formaggio di soia: Prodotto simile alla ricotta di latte di soia fermentato.

Vino: In Asia il vino è prodotto principalmente dal riso o miglio. Il vino di riso può essere sostituito anche con sherry secco.

Gli ingredienti menzionati e molti altri ancora sono reperibili nei reparti specializzati dei supermercati e centri commerciali ben forniti o nei negozi di alimenti asiatici.

Nelle librerie si trovano inoltre libri di cucina sulla fonduta e la cucina asiatica.

MANUAL DE INSTRUCCIONES MODELO 48746

DATOS TÉCNICOS

Potencia:	1.350 W+600 W, 230 V~, 50 Hz
Medidas:	Aprox. 30 cm de diámetro, H 22 cm
Cable de alimentación:	Aprox. 150 cm
Peso:	Aprox. 4,5 kg
Equipamiento:	Placa de parrilla desmontable Funciones de fondue y de parrilla independientes Interruptor de 2 posiciones para función de fondue Tapa de cristal Olla de fondue de acero inoxidable
Accesorios:	Tenedores de fondue marcados con 6 colores, 6 cestas de fondue, manual de instrucciones



RoHS✓

Reservado el derecho de efectuar modificaciones técnicas.

INDICACIONES DE SEGURIDAD

1. Por favor lea y guarde las siguientes instrucciones.
2. Este aparato no está destinado para ser usado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o psíquicas restringidas o con falta de experiencia y/o de conocimientos, a no ser que sean supervisados por una persona responsable de su seguridad o hayan recibido de ella las instrucciones de cómo debe ser usado el aparato.
3. Los niños deberán ser supervisados, para asegurar de que no jueguen con el aparato.
4. Guarde el equipo en un sitio inaccesible para los niños.
5. Conectar el aparato sólo a corriente alterna con una tensión de acuerdo a la placa de características.
6. Este aparato no debe ser usado con un reloj programador externo o con un sistema de mando a distancia.
7. De ninguna manera sumerja el aparato o el cable de alimentación en agua o en otros líquidos.
8. La base calefactora y el cable de alimentación no deben ser lavados en el lavavajillas.
9. La base calefactora no debe entrar en contacto con agua u otros líquidos.
10. Si a pesar de ello, esto ocurriese alguna vez, todas las piezas deberán estar completamente secas antes de un nuevo uso.
11. No toque nunca el aparato o el cable de alimentación con las manos húmedas.
12. Por razones de seguridad jamás coloque el aparato sobre superficies calientes, sobre una bandeja metálica o sobre una base mojada. El aparato o el cable de alimentación no deben ser usados cerca de llamas.
13. Utilice siempre la Fondue Asia sobre una superficie libre, llana y resistente al calor.
14. Preste atención a que el cable de alimentación no cuelgue sobre el borde de la superficie de trabajo, dado que ello puede conducir a accidentes, si p. ej. niños pequeños tiran de él.
15. Si usa un cable de prolongación, compruebe si está intacto y si es adecuado para la potencia correspondiente porque de lo contrario puede producirse un sobrecalentamiento.
16. El cable de alimentación y dado el caso, el cable de prolongación, deben ser colocados de tal manera de evitar que sean tirados o que se pueda tropezar.
17. Use la Fondue Asia sólo en espacios interiores.
18. No cubra nunca la placa de la parrilla con papel de aluminio o con otros materiales para evitar un sobrecalentamiento del aparato.
19. En caso necesario proteja la mesa para evitar daños por salpicaduras de grasa o de líquido.
20. Las superficies del aparato se calientan mucho durante el funcionamiento. No las toque.
21. ¡La fondue sólo es adecuada para caldo o agua, no use grasa o aceite!
22. No toque la placa de la parrilla mientras aún esté caliente - ¡Peligro de quemaduras!

23. Mientras esté caliente, asir el aparato sólo de las manijas. Emplee agarradores para evitar quemaduras.
24. Para evitar lesiones no desplace el aparato mientras esté en funcionamiento.
25. Sobre la base calefactora sólo deben ser ubicadas la olla y la placa de parrilla suministradas, jamás usar para otro fin.
26. Para evitar daños, no use el equipo con accesorios de otros fabricantes o marcas.
27. Para evitar daños, jamás use la olla sobre otros aparatos, sobre una cocina o similares.
28. Después del uso así como antes de la limpieza, desenchufar la clavija de la caja de enchufe. Jamás dejar el aparato sin supervisión cuando esté enchufada la clavija a la red eléctrica.
29. Limpie el aparato después de cada uso (capítulo „Limpieza y cuidado“ en la página 51).
30. Controle periódicamente si el aparato, la clavija de red y el cable de alimentación presentan desgaste o daños. En caso de daños en el cable de alimentación o en otras piezas, por favor envíe el aparato o el cable de alimentación para su verificación y reparación a nuestro servicio de atención al cliente (Véase la dirección en las condiciones de garantía página 65). Las reparaciones inadecuadas pueden ocasionar considerables peligros para el usuario y tienen como consecuencia la exclusión de la garantía.

El aparato está destinado exclusivamente para el uso doméstico.

El fabricante no es responsable en caso de montaje erróneo, uso inapropiado o equivocado o después de haber sido efectuadas reparaciones por terceros no autorizados.

PONER EN SERVICIO

1. Retire todos los materiales de embalaje y dado el caso, los seguros de transporte.
2. Compruebe si están todas las piezas especificadas.
3. Fije el asa de la tapa con el tornillo suministrado a la tapa de cristal. Para ello coloque la arandela y después el disco de silicona sobre el tornillo. A continuación posicione el asa y el anillo plateado sobre la tapa y en la parte inferior de la misma atornille el asa con el tornillo.
4. Limpie todas las piezas con un paño húmedo como se describe en el capítulo “Limpieza y cuidado” en la página 51.
5. A continuación conecte el cable de alimentación.
6. Compruebe si todas las piezas han sido correctamente ensambladas y el aparato está parado de manera estable.
7. Con el cable de alimentación conecte el aparato a la red eléctrica (230 V~, 50 Hz).

MANEJO - FUNCIÓN DE FONDUE

1. Coloque la base calefactora sobre una superficie adecuada y llana.
2. Llene la olla con por lo menos 1,5 litros de caldo. Preste atención de no llenar demasiado caldo para que éste no pueda salirse al hervir. Usted puede llenar como máximo 2 litros de caldo en la olla.
3. Por favor no use grasa ni ningún aceite para la fondue. El aparato es apto exclusivamente para fondue “asiática”.
4. Coloque la olla sobre la base.
5. Coloque la placa de parrilla sobre la base calefactora. La placa de parrilla también debe estar colocada en caso de que no desee usar la función de parrilla, para que la base calefactora esté protegida contra salpicaduras de líquido.
6. Conecte el cable de alimentación al aparato.
7. Con el cable de alimentación conecte el aparato a la red eléctrica (corriente alterna, 230 V~, 50 Hz).
8. La lámpara de control se prende de color rojo y queda prendida hasta que vuelva a separar el aparato de la red eléctrica.
9. Seleccione en los interruptores la función deseada:
„Fondue“ para usar el aparato como fondue
 - Nivel I para mantener caliente
 - Nivel II para calentar el caldo
 - Nivel 0 para desconectar la función de fondue
10. Caliente el caldo durante aprox. 20 minutos. Si usted ha preparado el caldo en la cocina

y todavía estuviese caliente se reduce el tiempo correspondientemente.

11. En el interín prepare los ingredientes necesarios. Recomendamos aprox. 200 a 250 g de carne o pescado por persona. Para cortar mejor la carne en finísimas rodajas colóquela previamente durante 2 a 3 horas en el congelador.
12. Mientras calienta el caldo puede dejar la tapa sobre el aparato en tanto no utilice la función de parrilla. Sin embargo, durante la preparación de la fondue, la tapa no debe ser colocada sobre el aparato.
13. El líquido no debe hervir a borbotones, sino sólo estar en ligera ebullición. Por ello, en caso necesario colocar el interruptor en el nivel I.
14. Con los tenedores de fondue puede sumergir ahora los ingredientes deseados en el líquido.
15. Haga cocer los trozos de carne aprox. 3 a 4 minutos. También puede cocer en el caldo pescado de carne compacta, camarones, Wan-Tans o verduras (col rizada, brécol, zanahorias, etc.). Tipos compactos de verduras como zanahorias, deben eventualmente ser previamente escaldadas brevemente, para que se cuezan más rápido en el caldo.
16. Alternativamente, también puede agregar los ingredientes al caldo y después de un tiempo extraerlos del mismo con las cestas de fondue.
17. Puede suceder que gotee líquido. Por ello, en caso necesario proteja la mesa para evitar daños a la superficie por líquido que gotea.
18. Si desea finalizar la fondue, coloque el interruptor de fondue en „0“ y desenchufe la clavija de la caja de enchufe.
19. A continuación desenchufe el cable de alimentación del aparato y permita que éste se enfríe.

MANEJO - FUNCIÓN DE PARRILLA

1. Coloque la base calefactora sobre una superficie adecuada y llana.
2. Abra la tapa del aparato.
3. Aceite ligeramente la placa de la parrilla con un aceite comercial, resistente al calor (p. ej. aceite de semilla de girasol).
4. Coloque la olla sobre la base calefactora.
5. Coloque la placa de parrilla sobre la base calefactora.
6. Conecte el cable de alimentación al aparato.
7. Con el cable de alimentación conecte el aparato a la red eléctrica (corriente alterna, 230 V~, 50 Hz).
8. La lámpara de control se prende de color rojo y queda prendida hasta que vuelva a separar el aparato de la red eléctrica.
9. Seleccione en los interruptores la función deseada:
 - „Grill“ para usar la función de parrilla
 - Nivel I para calentar la placa de la parrilla
 - Nivel 0 para desconectar la función de parrilla
10. Permita que la placa de la parrilla se precaliente durante aprox. 5 minutos para lograr un resultado óptimo de parrillada.
11. Una vez alcanzada la temperatura necesaria, podrá comenzar a asar.
12. Por favor preste atención de usar sólo cubiertos de madera o de material sintético para revolver y voltear sobre la placa de la parrilla. Por favor no use cucharas, cuchillos o tenedores de metal. Éstos pueden rayar la placa de la parrilla.
13. Para obtener un resultado óptimo de parrillada, voltee periódicamente el producto a ser asado.
14. Importante: ¡Si usted usa la función de parrilla no cubra el aparato con la tapa!
15. Los productos congelados deben ser descongelados completamente antes de ser colocados sobre la parrilla.
16. Por favor, no tape completamente la placa de la parrilla con papel de aluminio o con otros objetos, para evitar un sobrecalentamiento del aparato. Pero usted puede preparar productos de parrilla envueltos en papel de aluminio como p. ej. patatas sobre la placa de la parrilla.
17. Puede suceder que al asar gotee grasa. Por ello, en caso necesario proteja la mesa para evitar daños a la superficie por grasa que gotea.
18. Si desea finalizar la parrillada, coloque el interruptor de parrilla en „0“ y desenchufe la clavija de la caja de enchufe.
19. A continuación desenchufe el cable de alimentación del aparato y permita que éste se enfríe.

LIMPIEZA Y CUIDADO

Limpieza del aparato

1. **Deje enfriar el aparato antes de limpiarlo.**
2. **Antes de la limpieza desconectar siempre el aparato y desenchufar la clavija de la red de corriente.**
3. El aparato y el cable de alimentación no deben ser sumergidos en agua ni en otro líquido ni ser lavados en el lavavajillas.
4. Limpie la base con un trapo húmedo y algo de detergente para vajilla. No use medios de limpieza agresivos, lana o estopa de acero, objetos metálicos, medios de limpieza calientes o medios desinfectantes, porque pueden conducir a daños.
5. Limpie todas las demás piezas con agua, a la que ha añadido un poco de detergente para vajilla.
6. En caso necesario también podrá lavar la olla, la tapa, los tenedores de fondue y las cestas de fondue en el lavavajillas.
7. El aparato deberá estar completamente seco antes de poder utilizarlo de nuevo.
8. Guarde la Fondue Asia completamente seca en un lugar seco y seguro, para protegerla contra polvo, golpes, calor y humedad.

Limpieza de la placa de la parrilla

1. **No toque la placa de la parrilla mientras aún esté caliente - ¡Peligro de quemaduras!**
2. **Deje enfriar el aparato antes de limpiarlo.**
3. **Antes de la limpieza desconectar siempre el aparato y desenchufar la clavija de la red de corriente.**
4. **Desenchufe el cable de alimentación de la caja en el aparato. Arrastrar a los que sólo de forma directa el término, no en el cable o el aparato.**
5. No use medios de limpieza agresivos, lana o estopa de acero, objetos metálicos, medios de limpieza calientes o medios desinfectantes, porque pueden conducir a daños.
6. Para la limpieza de la placa de la parrilla lo mejor es usar agua caliente con algo de detergente para vajilla. Sin embargo, usted también puede limpiar la placa de la parrilla en el lavavajillas.

RECETAS PARA FONDUE

Caldo de gallina asiático

Para 4-6 personas

1 gallina para sopa de aprox. 2,5 kg, 1 manojo de verdura de sopa, 50 g de jengibre, 5 a 6 ramas de hierba limón, 1 cebolla, hojas de laurel, granos de pimienta blanca, sal, aprox. 150 ml de vino de arroz, hierba cilantro

Lavar la gallina con agua fría y cubrirla en una olla grande con aprox. 5 l de agua. Dejar hervir, de tanto en tanto recoger la espuma con una espumadera.

Limpiar la verdura de sopa y cortarla en trozos, pelar el jengibre y cortarlo en dados. Asimismo lavar la hierba limón y cortarla en trozos. Pelar la cebolla y cortarla en medios anillos. Guardar algo de la hierba cilantro, de la hierba limón y de las hojas de laurel, agregar el resto junto con las especias, la cebolla y el vino de arroz en la olla y nuevamente dejar hervir brevemente. Retirar la olla de la cocina y dejar enfriar durante la noche.

Al día siguiente sacar la gallina del caldo, colarlo y pasarlo a la olla de fondue. Agregar el resto de hierba limón, hierba cilantro y 1 a 2 hojas de laurel y dejar hervir. Si durante la fondue

el caldo se espesara demasiado, podrá agregar algo de agua caliente.

Fondue Chinoise

Para 4-6 personas

Por cada persona 200 g de filete de res, filete de cerdo, filete de pollo, hígado de ave, riñones de ternera, filete de lenguado, langostinos (crudos, limpios, eventualmente congelados), 125 g de fideos chinos, 125 g de espinaca entera, 125 g de apio en rama, 125 g de zana-horias, aprox. 2 l de caldo de gallina, 4 cu-charadas de jerez o vino blanco seco, 2 huevos

Cortar la carne, las asaduras limpias y el pescado en rodajas delgadas. En caso necesario dejar descongelar los langostinos. Poner los fideos chinos en remojo en agua caliente durante aprox. 10 minutos. Lavar la espinaca, eliminar los tallos duros. Limpiar las zanahorias y el apio y cortarlos en rodajas. Batir los huevos. Preparar los ingredientes en fuentes separadas. Sobre la fondue calentar el caldo de gallina con jerez a calor máximo. Tan pronto el caldo esté caliente, conmutar a un nivel menor, de tal manera que

el caldo siga en ligera ebullición. Cocinar la carne, el pescado, las asaduras y la verdura en el caldo. En caso necesario agregar entremedio algo de caldo.

Sirva con salsas de fondue, p. ej. salsa de curry o salsa de cóctel o una salsa agri dulce china. Para finalizar agregar los fideos chinos, la verdura restante y los huevos batidos al caldo.

Fondue japonesa de camarones

Para 4-6 personas

800 g de camarones (eliminar el intestino, pelar y cocinar), 1/8 l de zumo de lima, 150 ml de salsa de soja, 5 hongos shiitake, 250 g de queso de soja (tofu), 125 g de espinaca entera, 150 g de zanahorias, 150 g de champiñones, 1 manojo de cebollas de puerro, aprox. 1 l de caldo de pescado del frasco

Rociar los camarones con el zumo de limón y dejar escabechar 1 hora. Remojar los hongos shiitake durante 30 minutos en agua caliente, cortar el queso de soja o tofu en cubos. Lavar la espinaca, eliminar los tallos duros. Pelar las zanahorias y cortarlas en rodajas, escaldar brevemente en agua hirviendo. Limpiar las cebollas de puerro y cortarlas en trozos de aprox. 4 cm. Frotar los champiñones con un lienzo secador. Colar el agua de los hongos shiitake y servirlos junto con la verdura preparada en una bandeja. Calentar el caldo de pescado junto con aprox. 1 l de agua en la olla de la fondue sobre la base calefactora en el nivel II, a continuación bajar al nivel I de tal manera que el caldo todavía siga en ligera ebullición. Agregar la verdura y dejar cocinar.

Agregar condimentos y salsas a gusto.

Fondue de pescado

Para 4-6 personas

Aprox. 1000 g de filetes de pescado de carne compacta (p. ej. salmón), 4 camarones (eliminar el intestino y pelar, 5 cucharadas de zumo de limón, aprox. 1,5 a 2 l de caldo de pescado, eventualmente vino blanco para sazonar

Lavar el pescado con agua fría, secarlo con un lienzo y cortarlo en cubos. Rociar los cubos de pescado y los camarones con el zumo de limón. Agregar el caldo a la olla de fondue, agregar algo de vino blanco a gusto. Calentar sobre la base calefactora al nivel II, después pasar al nivel I de tal manera que el caldo todavía siga en ligera ebullición. Dejar cocinar los cubos de pescado y los camarones en el caldo.

Servir arroz como guarnición. Para ello es adecuado p. ej. el condimento de limón.

Fondue vegetariana

Para 4-6 personas

Caldo: 5 cebollas de primavera, 400 g de zanahorias, 400 g de rábano (negro), 1 anís estrellado, 1 cucharadita de granos de pimienta negros, 5-10 g de jengibre (fresco), sal, salsa de soja.

Ingredientes de fondue: 2 ramas de puerro, 500 g. de champiñones u otros hongos a gusto, 500 g de espinaca entera, 500 g de brécol

Limpiar y cortar en trozos pequeños la verdura para el caldo. En una olla hervir 1,5 l de agua, agregar la verdura, el anís estrellado y la pimienta, dejar hervir a fuego lento durante aprox. dos horas. Colar el caldo y sazonarlo con la salsa de soja y sal.

Limpiar el puerro, lavarlo y cortarlo en pequeños anillos, frotar los champiñones con un lienzo y cortarlos por la mitad. Lavar la espinaca. Escaldar brevemente el brécol en agua hirviendo. Pasar el caldo a la olla de fondue y calentarlo sobre la base calefactora al nivel II, después conmutar al nivel I de tal manera que el caldo todavía siga en ligera ebullición. En caso necesario agregar algo de caldo. Dejar cocinar la verdura en el caldo. Agregar condimentos y salsas a gusto.

Fondue de vino

Para 4-6 personas

500 g de carne a gusto, p. ej. pechuga de pavo o de pato, solomillo de ternera; 500 g de hongos a gusto, 1 l de vino semiseco, 1 l de caldo de aves.

Cortar la carne en tiras. Frotar los hongos con un lienzo y cortarlos en trozos. Pasar el vino con el caldo a la olla de fondue y calentar sobre la base calefactora al nivel II, después conmutar al nivel I de tal manera que el líquido todavía siga en ligera ebullición. Dejar cocinar la carne y los hongos en el líquido.

Servir con pan blanco en barra y p. ej. con un condimento de yogur y hierbas o uno de arándano rojo y nata.

RECETAS PARA GUARNICIONES DE FONDUE

Bolitas de camarones

aprox. 25 unidades

30 camarones, sin cabeza, quitar el intestino y la cáscara, 1 cebolla de primavera, 1 cucharada de sésamo pelado, 1 cucharada de aceite de sésamo, 1 cucharadita de fécula alimenticia, sal, pimienta, cáscara rallada de un limón

Picar fino los camarones, dejar dorar el sésamo en una sartén sin agregar grasa. Lavar la cebolla de primavera y también picarla fina. Mezclar todos los ingredientes y sazonar con especias. Formar bolitas. Dejar enfriar. Servir con la fondue y agregar al caldo, tiempo de cocción aprox. 3 minutos.

Wan Tans

25 Wan Tans

25 hojas congeladas de Wan-Tan, 200 g de filete de cerdo, 400 g de espinaca congelada, 100 g de champiñones, 20 g de cebollas de primavera, 1 chile rojo, 1 cucharada de aceite de sésamo, 1 cucharada de salsa de soja, cáscara rallada de un limón o lima, 1 huevo, 1 a 2 cucharadas de fécula alimenticia, sal, pimienta, pimienta de Cayena

Dejar descongelar las hojas de Wan-Tan. Cortar la carne en pequeños dados y pasarla por una máquina de picar carne, p. ej. la picadora de carne UNOLD® 78131. Picar la espinaca finamente. Eliminar los tallos de los hongos, picar también los sombreros de las setas. Limpiar el chile, cortarlo por la mitad, eliminar las pepitas y cortarlo en cubos finos, asimismo cortar en cubos finos las cebollas de primavera. Calentar el aceite en una sartén, rehogar la espinaca, los hongos, el chile y las cebollas. Rebajar con la salsa de soja y dejar espesar un poco. Enfriar. Mezclar la carne picada con la verdura enfriada, la cáscara de limón, el huevo y la fécula alimenticia, sazonar intensamente con especias.

Depositar las hojas de masa Wan-Tan sobre la superficie de trabajo. Untar los bordes con agua. Con una cuchara de té colocar el relleno sobre las hojas de masa. Disponer las hojas de masa en forma de triángulo y doblar en forma de cuernito. Dejar cocinar en el caldo de fondue durante aprox. 5 minutos.

RECETAS PARA LA BANDEJA DE LA PARRILLA

Carne picante de pollo

200 g de carne de pollo, 3 cucharadas de salsa de soja, 2 pizcas de pasta de condimento de chile, ½ cucharadita de jengibre rallado fino, algo de aceite.

Congelar brevemente el filete de pollo, con el cortador universal cortarlo en rodajas muy finas (en contra las fibras de carne), mezclar la salsa de soja con chile y jengibre. Con ello escabechar la carne y colocarla cubierta en la refrigeradora durante 2 a 3 horas. Untar ligeramente con aceite la placa de la parrilla. Volteando de tanto en tanto asar durante aprox. 10 minutos.

Consejo: Sustituir el pollo por solomillo de cerdo.

Brochetas de gambas

4 Gambas, 4 chalotes, algo de aceite de comino, pequeños pinchos aceitados de madera

Pinchar cada gamba y cada chalote sobre un pincho de madera, untar con aceite de comino (o con aceite de ajo) y dejar asar durante aprox. 8-10 minutos.

RECETAS PARA CONDIMENTOS Y SALSAS

Salsa agridulce

3 cucharadas de aceite de sésamo, 1 tallo de puerro, 1 cebolla, 1 diente de ajo, 1 rodaja de piña fresca, 2 cucharadas de miel, 2 cucharadas de salsa de soja, 4 cucharadas de vinagre, 30 ml

de vino de arroz, ¼ l de ketchup de tomate, sal, pimienta, pimienta de cayena a gusto

Picar la cebolla finamente. Cortar el puerro y la piña en dados, cortar el diente de ajo en dados pequeños. Calentar al aceite de sésamo en una

sartén. Allí sofritar la cebolla y el puerro. Agregar ajo y piña.

Mezclar los demás ingredientes y sazonar con las especias.

Salsa de mango

1 mango, 1 manzana, 1 cucharadita de mostaza, zumo de un limón, 1 cucharadita de rábano picante rallado, 1 a 2 cucharadas de miel

Cortar el mango y la manzana en dados pequeños. Agregar el zumo de limón, el rábano picante, la mostaza y la miel y hacer puré con la "varita mágica" ESGE®.

Salsa picante

Por cada 350 g de cebollas blancas y rojas, 1 cucharada de aceite de soja, 3 cucharadas de vinagre de arroz, 1 cucharada de azúcar, sal y pimienta de Cayena

Pelar las cebollas y cortar en dados finos. Revolviendo, sofreír en aceite de sésamo hasta que las cebollas estén ligeramente doradas. Agregar el azúcar y caramelizar. Agregar aprox. 150 ml de agua y dejar reposar aproximadamente 15 a 20 minutos a temperatura media. Una vez que las cebollas estén blandas, sazonar la salsa con vinagre de arroz, sal y pimienta de Cayena.

Condimento de limón

Aprox. 500 g de yogur de nata, zumo y cáscara rallada de un limón sin tratar, 3 cucharadas de aceite de oliva, 2 a 3 dientes de ajo, 2 chiles, 1 cucharadita de pimienta en polvo, 2 a

3 cucharadas de azúcar, sal, pimienta, eventualmente hierba luisa para adornar

Mezclar el yogur con el zumo y la cáscara de limón, revolver con el aceite de oliva. Pelar el ajo y exprimirlo o picarlo finamente. Asimismo revolverlo con el yogur. Lavar los chiles, cortarlos por la mitad y eliminar las pepitas, asimismo picarlos finamente. Agregar al yogur y sazonar con pimienta, azúcar, sal y pimienta. Si se desea, afinar con hierba luisa cortada fina.

Salsa de cacahuete

9 cucharadas de mantequilla de cacahuete dulce, 6 cucharadas de salsa de soja, 4 cucharadas de aceite de sésamo, ¼ l de caldo de verduras, 1 a 2 chiles rojos.

Hacer hervir el caldo con el aceite de sésamo y la salsa de soja. Mezclar y revolver a cucharadas la mantequilla de cacahuete. Con calor suave dejar hervir brevemente. Lavar los chiles, cortarlos por la mitad, eliminar las pepitas y picarlos finamente. Agregar a la salsa en la olla. En caso necesario sazonar.

Condimento de yogur con hierbas

1 vaso de yogur, 1 ramo de hierbas (p. ej. tomillo, perejil, eneldo, albahaca, menta), 1 diente de ajo, sal, pimienta.

Pelar el diente de ajo y cortarlo en dados finos. Lavar las hierbas y secarlas, picarlas finamente. Mezclar revolviendo el ajo y las hierbas con el yogur, sazonar con sal y pimienta.

INGREDIENTES DE LA COCINA ASIÁTICA

Salsa de soja: es producida de semillas de soja fermentadas. La salsa de soja clara tiene gusto suave, la oscura es más salada y en la mayoría de los casos de color azucarado. Una variante indonesia es la muy dulce Ketjap manis.

Agar-Agar: agente natural de gelatinizar de algas marinas (puede ser reemplazada por gelatina).

Brotes tiernos de bambú: brotes jóvenes del bambú.

Pasta de judías: como pasta amarilla suavemente salada, pastas blancas, rojas o negras son más saladas. La pasta roja de judías también existe como variante dulce para postres.

Salsa de chile: salsa picante de chile, vinagre, sal y ciruelas.

Polvo de cinco especias: condimento picante de pimienta negra, anís estrellado, semillas de hinojo, clavo, canela.

Glutamato: un polvo de proteína vegetal, reforzador del sabor.

Jengibre: pelar las raíces frescas y cortarlas finamente, picantemente sabroso.

Fideos: Fideos de trigo o de huevo de la cocina asiática están precocinados. Fideos instantáneos existen desde muy finos hasta del ancho de una mano. Antes de ser asados, los fideos deben ser hervidos brevemente (aprox. 2 min).

Fideos chinos: generalmente son fideos transparentes de almidón de judías de mungo, de tapioca y de soja. Jamás hervirlos sino sólo

escaldar y dejarlos reposar hasta que estén blandos (aprox. 10 min.), a continuación dejar gotear y cortarlos con una tijera.

Fideos de arroz: producidos de harina de arroz y agua, preparación como los fideos chinos.

Arroz tipo Basmati: clase noble, despide un excelente aroma al ser hervido. Arroz de grano largo: se hincha de modo granulado y suelto y sigue estando “al diente”.

Arroz de Siam: (arroz pegajoso) después de ser hervido los granos se pegan entre sí. Ideal si se come con palillos.

Arroz silvestre: no se trata de arroz sino del grano de semilla de un tipo norteamericano de pasto. Es negro y adecuado para mezclar con los tipos mencionados anteriormente. El arroz silvestre tiene un gusto pronunciado a nuez.

Hongos: Colmenillas: hongos negros, por lo general secos, poner en remojo durante la noche.

Hongos Tonga: marrón oscuro, por lo general secos, antes del uso poner en remojo aproximadamente 10 min. en agua caliente.

Setas de paja: claras, se venden en latas.

Queso de Tofu/Judías de soja: Producto de leche de soja parecido a requesón, fermentado.

Vino: En Asia el vino es producido por lo general a partir de arroz o de mijo. El vino de arroz también se puede reemplazar por jerez seco.

Los ingredientes mencionados y muchos otros para la cocina asiática se encuentran en las secciones especializadas de supermercados, centros de compras y grandes almacenes bien surtidos o en negocios asiáticos.

En las librerías usted encontrará otros libros de cocina con el tema fondue y cocina asiática.

NÁVOD K OBSLUZE MODELU 48746

TECHNICKÉ ÚDAJE

Výkon:	1.350 W+600 W, 230 V~, 50 Hz
Rozměry:	Cca 30 cm průměr, V 22 cm
Přívod:	Cca 150 cm
Hmotnost:	Cca 4,5 kg
Vybavení:	Onímatelná grilovací deska Funkce fondue a grilování spínány odděleně 2-stupňový spínač pro funkci fondue Sklenná poklice Fondue hrnec z nerezové oceli
Příslušenství:	6 barvami označené vidličky na fondue, 6 košíků na fondue, návod k obsluze



RoHS✓

Právo na technické změny vyhrazeno.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

1. Následující pokyny si pečlivě přečtěte a dobře uložte.
2. Tento přístroj není určen k používání osobami (včetně dětí) s omezenými tělesnými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osobami s nedostatečnými zkušenostmi a/nebo znalostmi, kromě případu, že by tyto osoby byly pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo od ní obdržely pokyny, jak přístroj používat.
3. Je nutné dohlížet na děti, aby bylo zajištěno, že si s přístrojem nehrají.
4. Uchovávejte přístroj na místě nepřístupném dětem.
5. Přístroj připojujte pouze na střídavý proud s napětím podle typového štítku.
6. Tento přístroj nesmí být používán s externími časovými spínacími hodinami nebo se systémem pro dálkové ovládání.
7. V žádném případě přístroj nebo jeho přívod neponořujte do vody nebo do jiné kapaliny.
8. Topná základna a její přívod nesmí být čištěny v myčce.
9. Topná základna se nesmí dostat do kontaktu s vodou nebo jinými tekutinami.
10. Pokud by k tomu přesto došlo, musí být před novým použitím všechny díly zcela suché.
11. Nikdy se přístroje popř. jeho přívodu nedotýkejte mokřými rukama.
12. Z bezpečnostních důvodů přístroj nikdy nestavte na horké povrchy, kovový podnos nebo mokřý podklad. Přístroj ani přívodní kabel nesmí být používány v blízkosti plamenů.
13. Asia Fondue vždy používejte na volném, rovném a tepelně odolném podkladu.
14. Dbejte na to, aby přívodní kabel nevisel přes okraj pracovní plochy, protože to může vést k nehodám, např. za něj mohou zatáhnout malé děti.
15. Když používáte prodlužovací kabel, zkontrolujte, zda je v pořádku a dimenzovaný na příslušný výkon, protože jinak může dojít k jeho přehřátí.
16. Přívod a případný prodlužovací kabel musí být položeny tak, aby bylo vyloučeno zatažení za ně nebo zakopnutí.
17. Používejte Asia Fondue pouze ve vnitřních prostorech.
18. Kvůli přehřátí přístroje nikdy grilovací desku během provozu nezakrývejte hliníkovou fólií nebo jinými materiály.
19. Případně chraňte stůl, abyste zabránili poškození odstříkujícím tukem nebo tekutinou.
20. Fondue je vhodné pouze pro vývary nebo vodu, nepoužívejte tuky ani oleje!
21. Povrch přístroje se v provozu velmi zahřívá. Nedotýkejte se horkých povrchů.
22. Nedotýkejte se grilovací desky, dokud je ještě horká - nebezpečí popálení!
23. Proto přístroj, dokud je ještě horký, berte pouze za držadla. Používejte přitom kuchyňské chňapky, abyste předešli popálení.
24. Dokud je přístroj v provozu, neposunujte jej, abyste předešli zraněním.
25. Na topnou základnu se smí pouze pokládat dodaný hrnec a grilovací deska, nikdy ji nepoužívejte pro jiné účely.

26. Přístroj nesmí být používán s příslušenstvím jiných výrobců nebo značek, aby se předešlo poškození.
27. Nikdy hrnec nepoužívejte na jiných přístrojích, sporáku ap., abyste předešli poškození.
28. Po použití i před čištěním vyndejte síťovou zástrčku ze zásuvky. Nikdy nenechávejte přístroj bez dozoru, když je připojen do sítě.
29. Po každém použití přístroj vyčistěte (viz kapitola Čištění a péče na straně 59).
30. Pravidelně kontrolujte přístroj, zástrčku a přívodní kabel, zda nejsou opotřebené nebo poškozeny. Při poškození přívodního kabelu nebo jiných dílů pošlete prosím přístroj nebo přívodní vedení na kontrolu a opravu do našeho servisu (adresa viz záruční podmínky na straně 65). Neodborné opravy mohou vést k značnému nebezpečí pro uživatele a mají za následek ztrátu záruky.

Přístroj je určen výhradně pro domácí použití.

Výrobce nepřebírá žádné ručení při chybné montáži, neodborném nebo chybném použití nebo po provedení opravy neautorizovanými třetími osobami.

UVEDENÍ DO PROVOZU

1. Odstraňte všechny části balení a případné transportní pojistky.
2. Zkontrolujte, zda jsou všechny uvedené části příslušenství dodány.
3. Připevněte držadlo dodanými šrouby ke skleněné poklici. K tomu na šroub nasadte podložku a potom průhlednou silikonovou podložku. Nyní držadlo a stříbrný kroužek umístěte na poklici a spodní stranu držadla utáhněte šroubem.
4. Všechny díly vyčistěte vlhkou utěrkou, jak je popsáno v kapitole „Čištění a péče“ na straně 59.
5. Nyní připojte přívod.
6. Zkontrolujte, zda jsou všechny části správně sestaveny a přístroj stojí stabilně.
7. Připojte přístroj pomocí přívodního kabelu do sítě (230 V~, 50 Hz).

OBSLUHA - FUNKCE FONDUE

1. Postavte topnou základnu na vhodnou, rovnou plochu.
2. Naplňte hrnec minimálně 1,5 litrem vývaru. Dbejte na to, abyste vývaru nedali příliš, aby nepřekypěl. Do hrnce můžete dát maximálně 2 l vývaru.
3. Pro fondue nepoužívejte tuk ani olej. Přístroj je určen výhradně pro „asijské“ fondue s vývarem.
4. Postavte hrnec na základnu.
5. Postavte grilovací desku na topnou základnu. I když nechcete využít funkci grilu, musí být grilovací deska položena, aby byla topná základna chráněna před odstříkující tekutinou.
6. Připojte přívod k přístroji.
7. Připojte přístroj pomocí přívodního kabelu do sítě (střídavý proud, 230 V~, 50 Hz).
8. Kontrolka svítí rudý a zůstane rozsvícena tak dlouho, dokud přístroj opět neodpojíte od sítě.
9. Pomocí spínačů zvolte požadovanou funkci: „Fondue“, abyste přístroj využili jako fondue
 - Stupeň I pro udržování teploty
 - Stupeň II pro ohřev vývaru
 - Stupeň 0 pro vypnutí funkce fondue
10. Ohřívejte vývar cca 20 minut. Když jste vývar právě připravili na sporáku a je ještě horký, tato doba se příslušně zkrátí.
11. Během této doby si připravte potřebné přísady. Doporučujeme cca 200 až 250 g masa nebo ryb na osobu. Aby bylo možné krájení na velmi tenké plátky, dejte maso 2 až 3 hodiny předem do mrazáku.
12. Během ohřívání vývaru můžete poklici nechat na přístroji, pokud nepoužíváte grilovací funkci. Při přípravě fondue však poklice nesmí být pokládána na přístroj.
13. Tekutina se nemá prudce vařit, nýbrž jen lehce probublávat. Proto případně přepněte spínač na stupeň I.
14. S vidličkami na fondue můžete nyní požadované přísady ponořit do tekutiny.
15. Kousky masa připravujte cca 3 až 4 minuty. Rovněž můžete ve vývaru připravovat pevné rybí maso, krevety, wan-tan nebo zeleninu (čínské zelí, brokolici, mrkev atd.) Pevně

druhy zeleniny jako mrkev musí být případně předem krátce povařeny, aby se ve vývaru rychleji připravily.

16. Případně můžete přísady vložit do vývaru a po určité době je vylovit pomocí košíků na fondue.
17. Může se stát, že z nich bude kapat tekutina. Proto případně chraňte stůl, abyste zabránili poškození kapající tekutinou.

18. Když chcete přípravu fondue ukončit, nastavte spínač fondue na „0“ a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
19. Potom vytáhněte přívod z přístroje a nechte přístroj vychladnout.

OBSLUHA - FUNKCE GRILOVÁNÍ

1. Postavte topnou základnu na vhodnou, rovnou plochu.
2. Sundejte poklici přístroje.
3. Grilovací desku mírně potřete běžným, teplotně odolným olejem (např. slunečnicový olej).
4. Postavte hrnec na topnou základnu.
5. Postavte grilovací desku na topnou základnu.
6. Připojte přívod k přístroji.
7. Připojte přístroj pomocí přívodního kabelu do sítě (střídavý proud, 230 V~, 50 Hz).
8. Kontrolka svítí rudý a zůstane rozsvícena tak dlouho, dokud přístroj opět neodpojíte od sítě.
9. Pomocí spínačů zvolte požadovanou funkci:
 - Stupeň I pro ohřátí grilovací desky
 - Stupeň 0 pro vypnutí funkce grilování
10. Nechte grilovací desku předehřívát cca 5 minut, abyste dosáhli optimálního výsledku grilování.
11. Když je dosažena požadovaná teplota, můžete začít s grilováním.
12. Dbejte na to, abyste pro míchání a otáčení na grilovací desce používali pouze dřevěné nebo plastové příbory. Nepoužívejte žádné

lžíce, nože nebo vidličky z kovu. Ty by mohly grilovací desku poškrábat.

13. Pro dosažení optimálního výsledku grilování pravidelně obračejte grilované potraviny.
14. Důležité: Při používání funkce grilování nezakrývejte přístroj poklicí!
15. Mražené potraviny by měly před grilováním zcela roztát.
16. Kvůli přehřátí přístroje nikdy grilovací desku zcela nezakrývejte hliníkovou fólií nebo jinými materiály. Můžete však na grilovací desce připravovat pokrmy zabalené v hliníkové fólii, např. brambory.
17. Může se stát, že při grilování skapává tuk. Proto případně chraňte stůl, abyste zabránili poškození kapajícím tukem.
18. Když chcete grilování ukončit, nastavte spínač grilu na „0“ a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
19. Potom vytáhněte přívod z přístroje a nechte přístroj vychladnout.

ČIŠTĚNÍ A PÉČE

Čištění přístroje

1. Před čištěním přístroje jej nechte vychladnout.
2. Před čištěním přístroj vždy vypněte a vyndejte zástrčku ze zásuvky.
3. Přístroj a přívodní kabel nesmí být ponořovány do vody nebo jiné tekutiny ani čištěny v myčce.
4. Otřete základnu vlhkou utěrkou s trochou saponátu. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, drátěnku, kovové předměty, horké čisticí prostředky ani dezinfekční prostředky, protože mohou způsobit poškození.
5. Všechny ostatní části vyčistěte ve vodě, do které přidáte trochu saponátu.
6. Hrnc, poklci, vidličky a košíky na fondue můžete také čistit v myčce.
7. Před opětovným použitím přístroje musí být zcela suchý.
8. Zcela usušený přístroj Asia Fondue uložte na suché a bezpečné místo, aby byl chráněn před prachem, nárazy, horkem a vlhkem.

Čištění grilovací desky

1. Nedotýkejte se grilovací desky, dokud je ještě horká - nebezpečí popálení!
2. Před čištěním přístroje jej nechte vychladnout.
3. Před čištěním přístroj vždy vypněte a vyndejte zástrčku ze zásuvky.
4. Nejprve vytáhněte přívod ze zásuvky na přístroji. Odstranit konektor z lůžka pouze drží konektor, nikoli spotřebič ani dodávky míchy.
5. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, drátěnku, kovové předměty, horké čisticí prostředky ani dezinfekční prostředky, protože mohou způsobit poškození.
6. Pro čištění grilovací desky použijte nejlépe teplou vodu, do které přidáte trochu saponátu. Grilovací desku ale můžete také čistit v myčce.

RECEPTY NA FONDUE

Asijský slepičí vývar

Pro 4-6 osob

1 slepice na polévku, cca 2,5 kg, 1 svazek polévkové zeleniny, 50 g zázvoru, 5 až 6 snítek citrónové trávy, 1 cibule, bobkové listy, kuličky bílého pepře, sůl, cca 150 ml rýžového vína, zelený koriandr

Slepici opláchněte studenou vodou a ponořte do hrnce s cca 5 l vody. Nechte vařit, občas lžící seberte pěnu.

Polévkovou zeleninu očištěte a nakrájejte na kousky, zázvor oloupejte a nakrájejte na kostičky. Citrónovou travu rovněž omyjte a nakrájejte na kousky. Cibuli oloupejte, rozkrojte na poloviny a nakrájejte na plátky. Trochu koriandru, citrónové trávy a bobkového listu dejte stranou, zbytek společně s kořením, cibulí a rýžovým vínem dejte do hrnce a nechte ještě jednou krátce povařit. Sundejte hrnc ze sporáku a postavte jej na noc do chladna.

Další den vyjměte slepici z vývaru, vývar přecedte a dejte do hrnce fondue. Přidejte zbylou citrónovou travu, koriandr a 1 až 2 bobkové listy a nechte povařit. Pokud by se vývar během přípravy fondue příliš vyvařil, můžete přidat trochu horké vody.

Čínské fondue

Pro 4-6 osob

Po 200 g hovězí svíčkové, vepřové panenky, kuřecích prsou, drůbežích jater, telecích ledvin, mořského jazyku, krabího masa (syrové, očištěné, popř. mražené) 125 g skleněných nudlí, 125 g listového špenátu, 125 g řapíkatého celeru, 125 g mrkve, cca 2 l slepičího vývaru, 4 polévkové lžice sherry nebo bílého vína, 2 vejce

Maso, očištěné vnitřnosti a rybu nakrájejte na tenké plátky. Krabí maso nechte případně rozmrazit. Skleněné nudle namočte na 10 min. do teplé vody. Špenát omyjte, tvrdé stonky odstraňte. Mrkev a celer očištěte a rozkrájejte na kousky. Rozšlehejte vejce. Připravte si přísady v samostatných miskách. Slepici vývar s sherry ohřejte v hrnci na fondue na nejvyšší stupeň. Jakmile je vývar horký, přepněte na nižší stupeň, aby jen mírně probublával. Maso, ryby, vnitřnosti a zeleninu povařte ve vývaru.

V případě potřeby trochu vývaru doplňte.

K tomu servírujte omáčky fondue, např. omáčku curry, koktejlovou omáčku nebo sladkokyselou čínskou omáčku. Na závěr do vývaru dejte namočené skleněné nudle, zbylou zeleninu a rozšlehaná vejce.

Japonské garnátové fondue

Pro 4-6 osob

800 g garnátů (vnitřnosti odstraňte, oloupejte a povařte), 1/8 l limetkové šťávy, 150 ml sojové omáčky, 5 hub Shiitake, 250 g tofu, 125 g listového špenátu, 150 g mrkve, 150 g žampionů, 1 svazek mladého póruku, cca 1 l rybiho vývaru ze sklenice

Garnáty pokapejte citrónovou šťávou a nechte 1 hodinu marinovat. Houby Shiitake namočte na 30 minut do horké vody, tofu rozkrájejte na kostky. Špenát omyjte, tvrdé stonky odstraňte. Mrkev oškrábejte a nakrájejte na kolečka, krátce povařte ve vodě. Pórek omyjte a rozkrájejte na cca 4 cm velké kousky. Žampiony otřete kuchyňskou utěrkou.

Slijte vodu z hub Shiitake a společně s připravenou zeleninou je přichystejte na desce. Rybí vývar společně s cca 1 l vody ohřejte v hrnci na fondue na topné základně na stupeň II, potom přepněte na stupeň I, aby vývar jen lehce probublával. Přidejte zeleninu a nechte vařit.

K tomu přidejte dipy a omáčky podle přání.

Rybí fondue

Pro 4-6 osob

Cca 1000 g pevnějších rybích filetů (např. losos), 4 garnáty (vnitřnosti odstraňte a oloupejte), 5 polévkových lžic citrónové šťávy, cca 1,5 až 2 l rybiho vývaru, popř. pro dochucení bílé víno

Rybu opláchněte za studena, osušte kuchyňskou utěrkou a rozkrájejte na kostky. Rybí kostky a garnáty pokapejte citrónovou šťávou.

Vývar dejte do hrnce na fondue, podle chuti přidejte trochu bílého vína. Ohřejte na topné základně na stupeň II, potom přepněte na stupeň I, aby vývar jen lehce probublával. Rybí kostky a garnáty nechte vařit ve vývaru.

Jako přílohu podávejte rýži. K tomu se hodí např. citrónový dip.

Vegetariánské fondue

Pro 4-6 osob

Vývar: 5 jarních cibulek, 400 g mrkve, 400 g ředkviček (černých), 1 badyán, 1 lžička kuliček černého pepře, 5-10 g zázvoru (čerstvého), sůl, sojová omáčka

Přísady na fondue: 2 pórký, 500 g žampionů nebo jiných hub podle chuti, 500 g listového špenátu, 500 g brokolice

Zeleninu na vývar očistěte a rozkrájejte na malé kousky. V hrnci uveďte do varu 1,5 l vody, přidejte zeleninu, badyán a pepř, nechte vařit cca 2 hodiny. Vývar přecedte a dochuťte sojovou omáčkou a solí.

Pórek očistěte, omyjte a nakrájejte na malá kolečka, žampiony otřete kuchyňskou utěrkou a rozkrojte na poloviny. Omyjte špenát. Brokolici krátce povařte ve vodě. Nalijte vývar do hrnce na fondue a ohřejte na topné základně na stupeň 2, potom přepněte na stupeň 1, aby jen lehce probublával. V případě potřeby trochu vývaru doplňte. Přidejte zeleninu a nechte vařit.

K tomu přidejte dipy a omáčky podle přání.

Vínové fondue

Pro 4-6 osob

500 g ryb podle přání, krůtí nebo kachní prsa, telecí svíčková; 500 g hub podle přání, 1 l polosuchého bílého vína, 1 l drůbežního vývaru

Maso rozkrájejte na plátky. Houby otřete kuchyňskou utěrkou a rozkrájejte na kousky. Nalijte víno s vývarem do hrnce na fondue a ohřejte na topné základně na stupeň II, potom přepněte na stupeň I, aby tekutina jen lehce probublávala. Přidejte maso a houby a nechte vařit.

Jako příloha se hodí bílá bageta a např. jogurtovo bylinkový dip nebo brusinkovo smetanový dip.

RECEPTY KOUSKY NA FONDUE

Garnátové kuličky

cca 25 kusů

30 garnátů, bez hlavy, vnitřnosti odstraňte a oloupejte, 1 polévková lžíce loupáního sezamu, 1 jarní cibulka, 1 polévková lžíce sezamového oleje, 1 lžička škrobové moučky, sůl, pepř, strouhaná citrónová kůra

Garnáty jemně rozsekejte, sezam nasucho orestujte na pánvi do zlatohněda. Jarní cibulku omyjte a rovněž nasekejte na jemno. Všechny přísady promíchejte a dochutěte kořením. Vypracujte kuličky. Postavte do chladna. Připravte fondue, vložte do vývaru a povařte cca 3 minuty.

Wan-tan

25 Wan-Tans

25 zmrazených listů wan-tan, 200 g vepřové panenky, 400 g zmrazeného listového špenátu, 100 g žampionů, 20 g jarních cibulek, 1 červená feferonka, 1 polévková lžíce sezamového oleje, 1 polévková lžíce sojové omáčky, strouhaná kůra

z jednoho citrónu nebo limetky, 1 vejce, 1 až 2 polévkové lžíce škrobové moučky, sůl, pepř, cayenský pepř

Listy wan-tan nechte rozmrazit. Maso nakrájejte na malé kostky a umelte, např. v mlýnku na maso UNOLD® 78131. Špenát jemně rozsekejte. Nohy hub odstraňte, klobouky rovněž jemně rozsekejte. Feferonku očistěte, rozpůlíte, vyberte jádérka a nakrájejte na jemné kostičky, rovněž jarní cibulku nakrájejte na jemné kostičky. Na pánvi nechte rozpálit olej, špenát, houby, feferonku a cibuli poduste. Přidejte sojovou omáčku a nechte mírně povařit. Nechte vychladnout.

Umleté maso promíchejte společně s vychladlou zeleninou, citrónovou kůrou, vejcem a škrobovou moučkou, silně dochutěte kořením.

Těstové listy Wan-Tan položte na pracovní plochu. Na okrajích potřete vodou. Hotovou náplň rozdělte na listy těsta. Z listů těsta udělejte trojúhelníky a přehněte okraje. Ve vývaru na fondue nechte vařit cca 5 minut.

RECEPTY NA GRILOVACÍ DESKU

Ostré kuřecí maso

200 g kuřecího masa, 3 polévkové lžíce sojové omáčky, na 2 špičky nože chilli pasty, ½ lžičky čerstvého, jemně nastrohaného zázvoru, trochu oleje

Kuřecí filety krátce namrazte, nakrájejte na velmi tenké plátky (proti směru vláken), rozmíchejte se sojovou omáčkou, chilli pastou a zázvorem. Maso nechte marinovat a na 2 až 3 hodiny dejte do lednice. Grilovací desku jemně potřete olejem. Cca 10 min. grilujte a obračejte.

Tip: Nahradte kuře vepřovou panenkou.

Garnátové špízy

4 garnáty, 4 šalotky, trochu oleje z římského kmínu, malé olejem potřené dřevěné špízy

Garnáty a šalotky napíchněte vždy na jeden špíz, potřete olejem z římského kmínu (nebo česnekovým olejem) a grilujte cca 8-10 min.

RECEPTY DIPY A OMÁČKY

Sladkokyselá omáčka

3 polévkové lžíce sezamového oleje, 1 cibule, 1 pórek, 1 stroužek česneku, 1 plátek čerstvého ananasu, 2 polévkové lžíce medu, 2 polévkové lžíce sojové omáčky, 4 polévkové lžíce octa, 30 ml rýžového vína, ¼ l rajčatového kečupu, sůl, pepř, cayenský pepř podle chuti

Cibuli jemně rozsekejte. Pórek a ananas rozkrájejte na kousky, stroužek česneku rozkrájejte na malé kostičky. V pánvi nechte rozpálit sezamový

olej. Cibuli a pórek v něm nechte zesklivatět. Přidejte česnek a ananas.

Přidejte všechny zbylé přísady a dochutěte kořením.

Mangová omáčka

1 mango, 1 jablko, 1 lžička hořčice, šťáva z jednoho citrónu, 1 lžička strouhaného křenu, 1 až 2 polévkové lžíce medu

Mango a jablko rozkrájejte na malé kostičky. Přidejte citrónovou šťavu, křen, hořčici a med a udělejte pyré pomocí tyčového mixéru, např. ESGE-Zauberstab®.

Ostrá omáčka

Po 350 g bílé a červené cibule, 1 polévková lžíce sojového oleje, 3 polévkové lžíce rýžového octa, po 1 polévkové lžici cukru, soli a cayenského pepře

Cibuli oloupejte a nakrájejte na malé kostičky. V sezamovém oleji osmahněte cibuli lehce do hněda, míchejte. Přidejte cukr a nechte jej zkaramelizovat. Přelijte cca 150 ml vody a přibližně 15 až 20 minut připravujte na střední teplotu. Když cibule změkne, dochutěte omáčku rýžovým octem, solí a cayenským pepřem.

Citrónový dip

Cca 500 g smetanového jogurtu, šťáva a nastrouhaná kůra z jednoho chemicky neošetřeného citrónu, 3 polévkové lžíce olivového oleje, 2 až 3 stroužky česneku, 2 chilli papričky, 1 lžička mleté papriky, 2 až 3 polévkové lžíce cukru, sůl, pepř, případně meduňku na ozdobu

Smíchejte jogurt s citrónovou šťávou a kůrou, vmíchejte olivový olej. Oloupejte česnek a vylišujte jej nebo jemně rozsekejte. Rovněž zamíchejte do jogurtu. Omyjte chilli papričky,

rozpulte je, odstraňte jádra a rovněž nasekejte na jemno. Přidejte k jogurtu a dochutěte paprikou, cukrem, solí a pepřem. Na přání vylepšete jemně nasekanou meduňkou.

Omáčka z burských oříšků

9 polévkových lžic másla z burských oříšků, 6 polévkových lžic sojové omáčky, 4 polévkové lžíce sezamového oleje, ¼ l zeleninového vývaru, 1 až 2 červené chilli papričky.

Vývar se sezamovým olejem a sojovou omáčkou uveďte do varu. Po lžících přimíchejte máslo z burských oříšků. Nechte krátce povařit na menší stupeň. Omyjte chilli papričky, rozpulte je, odstraňte jádra a nakrájejte na jemné kostičky. Přidejte do hrnce s omáčkou. V případě potřeby dokořeňte.

Jogurtovo bylinkový dip

1 kelímek jogurtu, 1 svazek bylinek (např. tymián, petrželka, kopr, bazalka, máta), 1 stroužek česneku, sůl, pepř

Stroužek česneku oloupejte a nakrájejte na malé kostičky. Bylinky opláchněte, osušte a nasekejte na jemno. Česnek a bylinky přidejte k jogurtu, dochutěte solí a pepřem.

PŘÍSADY ASIJSKÉ KUCHYNĚ

Sojová omáčka: vyrábí se ze zkvašených sojových bobů. Světlá sojová omáčka chutná jemně, tmavá sojová omáčka je slanější a většinou zbarvená karamelizovaným cukrem. Indonéská varianta je velmi sladká Ketjap manis.

Agar-Agar: přírodní želírovací prostředek z mořských řas (může být nahrazen želatinou).

Bambusové výhonky: mladé výhonky bambusu.

Fazolová pasta: jako žlutá pasta jemně slaná, bílá, červená nebo černá pasta je slanější. Červená fazolová pasta existuje také jako sladká varianta pro dezerty.

Chilli omáčka: ostrá omáčka z chilli papriček, octa, soli a švestek.

Prášek pěti koření: ostré koření z černého pepře, badyánu, semen fenyklu, hřebíčku, skořice.

Glutamát: prášek z rostlinných bílkovin, zvyšující chuť.

Zázvor: čerstvé odenky oloupané a jemně pokrájené, ostře kořeněné.

Nudle: pšeničné nebo vaječné nudle asijské kuchyně jsou předvařené. Instantní nudle jsou od vlasových až po velmi široké. Před pečením by měly být nudle krátce (cca 2 min.) povařeny.

Skleněné nudle: většinou jemné, průhledné nudle ze škrobu fazolí mungo, tapioka a sójových. Nikdy nevařte, nýbrž jen přelijte vařící vodou nechte namočené, až změknou (cca 10 min.), potom nechte okapat a nůžkami nastříhejte.

Rýžové nudle: vyrobeny z rýžové mouky a vody, příprava jako skleněné nudle.

Rýže basmati: ušlechtilý druh, při vaření krásně voní. Dlouhozrnná rýže: při vaření se nelepí a není hrudkovatá.

Siamská rýže (lepivá rýže): po uvaření se zrníčka na sebe lepí. Ideální, když se jí hůlkami.

Divoká rýže: nejde o rýži, nýbrž o semena severoamerického druhu trávy. Je černá a hodí se k míchání s výše uvedenými druhy. Divoká rýže má výraznou ořechovou příchutí.

Smrž: černá houba, většinou sušená, nechte přes noc namočit.

Tongu: tmavohnědá, většinou sušená, před použitím namočte na cca 10 min. do teplé vody.

Kukmák sklepní: světlá houba, prodává se v konzervách.

Tofu/sýr ze sojových fazolí: tvarohu podobný produkt ze sojového mléka, zkvašený a fermentovaný.

Víno: Víno se v Asii většinou vyrábí z rýže nebo prosa. Rýžové víno lze také nahradit suchým sherry.

Uvedené a mnohé další přísady asijské kuchyně naleznete ve specializovaných odděleních dobrých supermarketů, nákupních středisek a obchodních domů nebo asijských prodejnách. V prodejnách knih naleznete další kuchařky na téma fondue a asijské kuchyně.

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Wir gewähren auf unsere Geräte eine Garantie von 24 Monaten, bei gewerblichem Gebrauch 12 Monate, ab dem Kaufdatum für Schäden, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch nachweislich auf Werksfehler zurückzuführen sind. Innerhalb der Garantiezeit beheben wir Material- und Herstellungsfehler nach unserem Ermessen durch Reparatur oder Umtausch. Unsere Garantieleistungen gelten ausschließlich für in Deutschland und Österreich verkaufte Geräte. Bei anderen Ländern wenden Sie sich bitte an den zuständigen Importeur.

Geräte, für die eine Mängelbeseitigung beansprucht wird, senden Sie bitte zusammen mit einer Kopie des maschinell erstellten Kaufbelegs, aus dem das Kaufdatum ersichtlich sein muss, sowie einer Fehlerbeschreibung gut verpackt und freigemacht an unseren Kundendienst. Im Garantiefall werden dem Kunden entstandene Versandkosten zurückerstattet. Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden durch Verschleiß, unsachgemäße Handhabung und Nichteinhaltung der Wartungs- und Pflegeanweisungen. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe am Gerät von dritter Stelle vorgenommen werden.

Eventuelle Ansprüche des Endverbrauchers gegenüber dem Verkäufer oder Händler werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

GUARANTEE CONDITIONS

We guarantee our appliances for 24 months, or in case of commercial use for 12 months, from the date of purchase in case of defects that occur during normal use and are demonstrably due to a factory fault. Within the warranty period we will remedy defective materials or workmanship through repair or replacement, at our option.

Our warranty terms apply only to appliances sold in Germany and Austria. For other countries, please contact the responsible importer. In the event of a claim for remedy of defects, please send the appliance to our after sales service, properly packaged and postage paid, together with a copy of the automatically generated sales receipt, which must show the date of purchase, and a description of the defect. If the defect is covered by the warranty, the customer will be reimbursed for the shipping costs. The warranty does not cover damage from normal wear, improper handling and failure to comply with the maintenance and care instructions. The warranty is void if repairs or modifications are made to the appliance by third parties. Any claims of the end consumer vis-à-vis the retailer are not limited by this warranty.

CONDITIONS DE GARANTIE

Les défauts de l'appareil qui se produisent malgré l'utilisation correcte suite à une faute de l'usine et dont nous sommes informés immédiatement après qu'ils soient constatés dans les 24 mois après la livraison au preneur final, seront réparés gratuitement.

Notre garantie n'est valide que pour les appareils vendus en Allemagne et en Autriche. Dans tout autre pays veuillez contacter l'importateur. Veuillez envoyer à notre adresse les appareils, pour lesquels vous réclamez une suppression de défauts, avec le bon d'achat montrant la date d'achat, port payé et proprement emballé. Les coûts de transport seront remboursés en cas de garantie en Allemagne et en Autriche. Les défauts causés par usure, utilisation incorrecte ou non-respect des instructions de maintenance sont exclus. Notre obligation de garantie cesse, si de réparations ou des interventions sont accomplies par des tiers. Cette garantie n'affecte pas les droits du consommateur contre le commerçant.

GARANTIEVOORWAARDEN

Wij geven op onze apparaten een garantietermijn van 24 maanden, gerekend vanaf de dag van aanschaf. Deze garantie geldt voor schade, die bij correct gebruik aantoonbaar is veroorzaakt door een fout in de productie. Binnen de garantietermijn verhelpen wij materiaal- en productiefouten door herstelling of vervanging naar onze keuze.

Onze garantie is slechts geldig voor in Duitsland en Oostenrijk verkopte apparaten. In andere landen a.u.b. de importeur aanspreken.

Apparaaten, waarvoor garantie in aanspraak wordt genomen, moeten ons samen met een kopie van de machineel gegeneerde kassabon waaruit de koopdatum duidelijk wordt, alsmede een beschrijving van de fout goed verpakt aan onze klantenservice worden toegezonden, porto betaald. Als er sprake van garantie is, worden de verzendingskosten in Duitsland en Oostenrijk aan de klant vergoed. De garantie dekt geen schade veroorzaakt door slijtage, onbehoorlijk gebruik/foutieve handelingen en niet-naleving van de onderhouds- en reinigingsaanwijzingen. Het recht op garantie vervalt, wanneer reparaties of manipulaties aan het apparaat door derden worden doorgevoerd. Eventuele rechten van de eindgebruiker t.o.v. de verkoper of distributeur worden door deze garantie niet aangetast.

NORME DIE GARANZIA

I nostri prodotti sono garantiti per 24 mesi dalla data di acquisto per i guasti manifestatisi durante un utilizzo conforme alle disposizioni e attribuibili in modo dimostrabile a difetti di fabbricazione. Nel periodo di garanzia porremo rimedio ai difetti materiali e di produzione secondo la nostra valutazione, procedendo alla riparazione o alla sostituzione dell'apparecchio.

Le nostre prestazioni di garanzia valgono esclusivamente per gli apparecchi venduti in Germania e Austria. In tutti gli altri casi rivolgersi all'importatore. Gli apparecchi per i quali si richiede la riparazione di guasti ci devono essere inviati con spedizione affrancata e debitamente imballati, unitamente a una copia del documento di acquisto redatto a macchina dal quale risulti la data di vendita, nonché la descrizione del guasto. In caso di garanzia al cliente verranno rimborsati i costi di spedizione sostenuti.

Sono esclusi dalla garanzia i guasti dovuti all'usura, all'uso inappropriato o al mancato rispetto delle regole di manutenzione. Il diritto di garanzia decade qualora siano state effettuate riparazioni o interventi da parte di terzi. Eventuali diritti del consumatore finale verso il venditore o negoziante non vengono limitati dalla presente garanzia.

CONDICIONES DE GARANTIA

Otorgamos garantía de 24 meses sobre nuestros aparatos a partir de la fecha de compra por daños que durante su uso comprobadamente tengan que ver con errores de fábrica. Dentro del período de garantía, solucionamos errores de material y de fabricación a consideración nuestra mediante reparación o cambio.

Nuestros servicios de garantía son válidos únicamente para los aparatos que han sido vendidos en Alemania y Austria. Para todos los demás casos diríjase por favor al importador correspondiente. Aquellos aparatos que se presentan para eliminar errores, por favor enviarlos junto a una copia del comprobante de compra extendido a máquina, del cual debe desprenderse la fecha de compra, así como una breve descripción de las deficiencias, apropiadamente embalado y con los sellos correspondientes a nuestro servicio al cliente.

En caso de garantía, los gastos de envío serán restituidos al cliente. Aquellos daños causados por desgaste están excluidos de la garantía, así como manipulación incorrecta, e incumplimiento de las condiciones de mantenimiento y cuidado. El derecho a garantía expira si las reparaciones o mantenimiento son realizadas por terceros. Todo reclamo del consumidor final ante el vendedor, comerciante no se ve afectado por esta garantía.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Na naše přístroje poskytujeme záruku v trvání 24 měsíců od data koupě výrobku, záruka se vztahuje na poškození, která prokazatelně vznikla při správném použití v důsledku výrobních vad. Po dobu záruky budeme odstraňovat materiální i výrobní vady opravou nebo výměnou podle našeho uvážení.

Poskytnutí záruky výhradně platí pro zařízení prodány v Německu i Rakousku. V jiných zemích se obraťte prosím na kompetentní dovozce. Přístroje, na které bylo uplatňováno odstranění vad, zašlete prosím s mechanicky vyhotovenou kopií nákupního dokladu, ze kterého musí být bezpodmínečně patrný datum nákupu i s popisem vad, přístroj musí být bezpečně zabalen a nafrankován na náš záruční servis. V případě opravně záruky jsou kupujícím vráceny poštovní poplatky.

Tato záruka se nevztahuje na poškození způsobená opotřebením, nesprávným zacházením a nedodržováním návodů k údržbě a obsluze. Záruční doba zaniká, když opravy nebo manipulace s přístrojem byly provedeny třetí osobou.

Eventuální nároky zákazníka vůči prodejci/obchodníku nejsou touthle zárukou omezeny.

SERVICE-ADRESSEN

DEUTSCHLAND



Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Kundendienst Deutschland
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-27
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

ÖSTERREICH

Kundendienst-Annahme Österreich
Friedrich Wagner Werksvertretungen
Kirchstetterngasse 25-29
A-1160 Wien
Telefon +43 (0) 1/4 93 15 28-0
Telefax +43 (0) 1/4 93 15 28-20
E-Mail f.wagner@gmx.at

SCHWEIZ

MENAGROS SA
Route der Servion
CH - 1083 Mezières
Telefon +41 (0) 21 903 01-15
Telefax +41 (0) 21 903 01-11
E-Mail info@menagros.ch
Internet www.menagros.ch

INFORMATIONEN



This appliance complies with the European Directives for electromagnetic compatibility (EMC) 2004/108/EC and its revisions, as well as Low Voltage Directive (LVD) 2006/95/EC and its revisions.



This appliance complies with the RoHS Directive 2002/95/EC on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment.



This appliance complies with the WEEE-Directive 2002/96/EC on the disposal of electrical and electronic equipment (WEEE).



Dieses Gerät entspricht den EU-Richtlinien zur elektromagnetischen Verträglichkeit (EMV) 2004/108/EG einschließlich Änderungen, sowie der Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG einschließlich Änderungen.



Dieses Gerät entspricht der RoHS Richtlinie 2002/95/EG über die Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Substanzen bei elektrischen und elektronischen Geräten.



Dieses Gerät entspricht der WEEE Richtlinie 2002/96/EG über die Entsorgung elektrischer und elektronischer Altgeräte.

The warranty period for this product is 24 months

Für dieses Produkt beträgt die Garantiezeit 24 Monate.

ENTSORGUNG / UMWELTSCHUTZ

Unsere Geräte werden auf hohem Qualitätsniveau für eine lange Nutzungsdauer hergestellt. Regelmäßige Wartung und fachgerechte Reparaturen durch unseren Kundendienst können die Nutzungsdauer des Gerätes verlängern. Wenn ein Gerät defekt und nicht mehr zu reparieren ist, beachten Sie bitte:

Dieses Produkt darf nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Sie müssen dieses Produkt an einer ausgewiesenen Sammelstelle zum Recycling von elektrischen oder elektronischen Geräten abliefern.



Durch das separate Sammeln und Recyceln von Abfallprodukten helfen Sie mit, die natürlichen Ressourcen zu schonen und stellen sicher, dass das Produkt in gesundheits- und umweltverträglicher Weise entsorgt wird.

WASTE DISPOSAL / ENVIRONMENTAL PROTECTION

Our appliances are produced on a high quality level for a long lifetime. Regular maintenance and expert repairs by our after-sales service can extend the useful life of the appliance. If an appliance is defective and repair is not possible we ask you to follow the following instructions for disposal.

Do not dispose this appliance together with your standard household waste. Please bring this product to an approved collection point for recycling of electric and electronic products.

By separate collection and disposal of waste products you help to protect natural resources and ensure, that the product is disposed in an adequate way to protect health and environment.

TRAITEMENT DES DÉCHETS / PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Nos appareils sont produits selon un standard élevé de qualité pour une longue durée d'utilisation. Un entretien régulier et des réparations compétentes par notre service après-vente prolongent cette durée d'utilisation. Si néanmoins l'appareil est endommagé et ne peut plus être réparé, veuillez suivre les instructions suivantes.

Ne jamais disposer ce produit avec les déchets de ménage. Apportez ce produit à une station de collection pour récupération de produits électriques et électroniques.

Par la collection séparée vous aidez à protéger les ressources naturelles et prenez soin, que le produit est démonté sans risque pour la santé et l'environnement.

VERWIJDEREN VAN AFVAL / MILIEUBESCHERMING

Onze apparaten zijn geproduceerd met een hoge kwaliteit voor een lange gebruik. Regelmatige onderhoud en vakkundig reparaties door onze klantenservice verlengt de gebruiksduur. Wanneer het apparaat defekt is en kan niet meer gerepareerd worden, let op de volgende instructies.

Dit product mag niet samen met het normale huishoudelijke afval worden afgevoerd. U dient dit product bij een voor het recycleren van elektrische of elektronische apparaten aangewezen verzamelplaats in te leveren.

Door het separaat inzamelen en recycleren van afvalproducten helpt u mee bij het zuinig omgaan met de natuurlijke hulpbronnen en zorgt u ervoor dat het product op een gezondheids- en milieuvriendelijke manier afgevoerd wordt.

SMALTIMENTO / TUTELA DELL'AMBIENTE

I nostri apparecchi vengono prodotti rispettando un elevato standard qualitativo per una lunga durata di utilizzo. Una corretta manutenzione e riparazioni adeguate a cura dal nostro servizio clienti possono prolungare la durata di utilizzo del prodotto. Se un apparecchio è difettoso e non più riparabile, per il suo smaltimento si presti attenzione ai punti che seguono.

Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ai comuni rifiuti domestici. Consegnare il prodotto a un centro di raccolta per il riciclaggio dei rifiuti elettrici o elettronici.

Con la raccolta differenziata dei rifiuti e dei prodotti riciclabili è possibile contribuire alla tutela delle risorse naturali e far smaltire il prodotto nel rispetto dell'ambiente e della salute.

DISPOSICIÓN / PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Nuestros aparatos se fabrican con un alto nivel de calidad por un largo período de uso. El mantenimiento regular y las reparaciones de tipo técnico a través de nuestro servicio al cliente pueden prolongar la duración del aparato. Cuando un aparato está defectuoso y ya no puede repararse, por favor considere en la disposición final los siguientes puntos:

Este producto no puede ser eliminado junto a la basura domiciliaria. Usted debe entregar este producto a un lugar oficial para el reciclaje de aparatos eléctricos o electrónicos.

Mediante la clasificación por separado y el reciclaje de productos residuales, Usted contribuye a proteger los recursos naturales y asegura que el producto sea eliminado de forma salubre y acorde con el medio ambiente.

LIKVIDACE / OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTŘEDÍ

Naše vyrobené přístroje mají vysoce kvalitní standard pro zajištění jejich dlouhé životnosti. Pravidelné údržby i opravy odborně provedeny naším prodejním servisem mohou mít vliv na prodloužení provozní životnosti přístroje. Když je přístroj vadný a už ho nelze opravit, neopoměňte prosím:

Toto zařízení nepatří do běžného domovního odpadu, ale musí být předáno do autorizované sběrný pro recyklování elektrických nebo elektronických zařízení.

Separátní sběr a recyklování odpadních produktů umožňuje šetření přírodních zdrojů a zajišťuje, aby byly odpady likvidovány způsobem, který je pro zdraví a kologii přijatelný.

Aus dem Hause

UNOLD®